叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000001

2. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000002

3. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000003

4. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000004

5. 卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(the Calumet Book Of Oven Triumphs!) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)

[ðə; ði]['kæljʊmet] [bʊk] [ɒv; əv]['ʌv(ə)n] ['traɪʌmfs] !
The **Calumet** **Book** **of** **Oven** **Triumphs** **!**
这 卡卢梅特 书 的 烤箱 胜利 !

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！

['kɒpiraɪt] -
Copyright **1934**
版权 -

版权所有 1934 年

['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] [ˌkɔːpə'reɪʃ(ə)n]
GENERAL **FOODS** **CORPORATION**
一般的 食物 公司

通用食品公司

[fɔːm] -
Form **516**
形式 -

表格 516

['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] . [wʌn]
PRINTED **IN** **U** **.** **S** **.** **A** **.** **1**
打印 在 U . S . 一个 . 1

美国印刷1

[ɔːl] [jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi] ['pɜːfɪkt]
All **your** **baking** **can** **be** **perfect**
全部 你的 烘烤 能 是 完美的

你的烘焙作品可以完美无瑕。

['velvɪt] - [sɒft] [ænd; ənd] ['velvɪt] - [faɪn] — ['evri] [keɪk]
Velvet **-** **soft** **and** **velvet** **-** **fine** **—** **every** **cake**
天鹅绒 - 柔软的 和 天鹅绒 - 美好的 — 每一个 蛋糕

丝滑柔软，细腻如丝绒——每一款蛋糕

[wɒt] [meɪks] [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] [keɪk] ?
What **makes** **a** **perfect** **cake** **?**
什么 制作 一个 完美的 蛋糕 ?

什么样的蛋糕才算完美?

['iːv(ə)n]['raɪzɪŋ] ?
Even **rising** **?**
甚至 上升 ?

甚至还在上涨?

['tendə(r)] [braʊn] [krʌst] ?
Tender **brown** **crust** **?**
投标 棕色的 地壳 ?

嫩棕色的外皮?

['delɪkət] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd] ['freɪgrəns] ?
Delicate **flavor** **and** **fragrance** **?**
精美的 味道 和 香味 ?

口感和香气清淡吗?

[ɔ:l] [ðiːz] ['kwɒlətiz] [ænd; ənd][wʌn][mɔː(r)] — [ðə; ði][faɪn] , [mɔɪst] ,
All these qualities and one more — the fine , moist ,
全部 这些 品质 和 一 更多的 — 这 美好的 , 潮湿 ,

所有这些特性，以及另一个特性——细腻、湿润的，

['tendə(r)]['tekstʃə(r)] [ðæt] [ɪz] [hɑːd] [tuː; tə] [dɪ'skraɪb] [baɪ] ['eni] [wɜːd] [ɪk'sept] “ ['velvəti] ” !
tender texture that is hard to describe by any word except “ velvety ” !
投标 质地 那 是 难的 到 描述 经过 任何 单词 除了 “ 天鹅绒般的 ” !

质地柔滑，除了“如天鹅绒般”之外，很难用其他词语来形容！

“ ['velvəti] [krʌm] ” — [ðæt] [ɪz][ðə; ði] [ɪk'spreʃ(ə)n] [keɪk] ['dʒʌdʒɪz][juːz][ɪn] ['spiːkɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]
“ Velvety crumb ” — that is the expression cake judges use in speaking of the
“ 天鹅绒般的 屑 ” — 那 是 这 表达 蛋糕 法官 使用 在 请讲 的 这
['bjuːtɪf(ə)l] ['tekstʃə(r)][ɒv; əv] [keɪks] ['lev(ə)nd] [baɪ]['kæljʊmet] ,
beautiful texture of cakes leavened by Calumet ,
美丽的 质地 的 蛋糕 发酵的 经过 卡卢梅特 ,

“天鹅绒般的蛋糕屑”——这是蛋糕评委们用来形容用卡鲁梅特酵母发酵的蛋糕那美妙质地的词语。

[ðə; ði] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
the Double - Acting Baking Powder .
这 双倍的 - 表演 烘烤 粉末 .

双效泡打粉。

[siː] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [ðɪs] [kləʊz] - [ʌp]['pɪktʃə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv]['kæljʊmet] [keɪk] !
See it in this close - up picture of a slice of Calumet cake !
看 它 在 这 关闭 - 向上 图片 的 一个 片 的 卡卢梅特 蛋糕 !

从这张卡鲁梅特蛋糕切片的特写照片中就能看出来！

[ðen] [meɪk] ['eni] [keɪk] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] — [kʌt][ə; eɪ][slaɪs][ænd; ənd] [fiːl] [ə; eɪ] [krʌm] [bɪ'twiːn] [θʌm]
Then make any cake in this book — cut a slice and feel a crumb between thumb
然后 制作 任何 蛋糕 在 这 书 — 切 一个 片 和 感觉 一个 屑 之间 拇指
[ænd; ənd]['fɪŋgə(r)] .
and finger .
和 手指 .

然后按照这本书里的任何一款蛋糕做——切下一片，用拇指和食指捏一下蛋糕屑。

[sɒft] [æz; əz] ['velvɪt] !
Soft as velvet !
柔软的 作为 天鹅绒 !

柔软如丝绒！

[tʌtʃ] [ðə; ði] [kʌt] ['sɜːfɪs] .
Touch the cut surface .
触碰 这 切 表面 .

触摸切割面。

[səʊ] [mɔɪst] [ænd; ənd] ['sprɪŋi] !
So moist and springy !
所以 潮湿 和 有弹性的 !

如此湿润有弹性！

[naʊ] [teɪst] [ə; eɪ]['mɔːs(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [keɪk] .
Now taste a morsel of the cake .
现在 品尝 一个 小块 的 这 蛋糕 .

现在尝一小块蛋糕。

['velvɪt] - [faɪn] — ['velvɪt] - [smuːð] !
Velvet - fine — velvet - smooth !
天鹅绒 - 美好的 — 天鹅绒 - 光滑的 !

丝滑细腻——如丝绒般柔滑！

['evri]	['kæljʊmet]	[keɪk]	,	[pleɪn]	[keɪk]	[ɔ:(r)]	['pɑ:ti]	[keɪk]	,	[dɑ:k]	[ɔ:(r)]	[lait]	[ɔ:(r)]['gəʊldən]	-	['jeləʊ]	,
Every	**Calumet**	**cake**	**,**	**plain**	**cake**	**or**	**party**	**cake**	**,**	**dark**	**or**	**light**	**or**	**golden**	**-**	**yellow**	**,**
每一个	卡卢梅特	蛋糕	,	清楚的	蛋糕	或者	派对	蛋糕	,	黑暗的	或者	光	或者	金的	-	黄色的	,

每一块卡鲁梅特蛋糕，无论是普通蛋糕还是派对蛋糕，无论是深色、浅色还是金黄色，

[hæz; həz]	[ðɪs]	[seɪm]	['lʌvli]	['tekstʃə(r)]	—	[θæŋks]	[tu:; tə]	[kæljəmɛts]	[dɪ'pendəb(ə)l]	['dʌb(ə)l]	-	['ækʃ(ə)n]	.
has	**this**	**same**	**lovely**	**texture**	**—**	**thanks**	**to**	**Calumet's**	**dependable**	**Double**	**-**	**Action**	**.**
有	这	相同的	迷人的	质地	—	谢谢	到	卡鲁梅特	可靠的	双倍的	-	行动	.

得益于 Calumet 可靠的双重作用技术，它拥有同样优美的质地。

[ju:z]	[ðə; ði]	['resəpɪz]	[ɪn]	[ðɪs]	[bʊk]	,	['fɒləʊɪŋ]	[kæljəmɛts]	['θrɪfti]	[prə'pɔ:ʃ(ə)n]	[wɪð]	[keə(r)]	,
Use	**the**	**recipes**	**in**	**this**	**book**	**,**	**following**	**Calumet's**	**thrifty**	**proportion**	**with**	**care**	**,**
使用	这	食谱	在	这	书	,	下列的	卡鲁梅特	节俭	部分	和	关心	,

按照本书中的食谱，仔细遵循卡鲁梅特节俭的用量比例。

[ænd; ənd]	[ɔ:l]	[jɔ:(r); jə(r)]	[keɪks]	[wɪl]	[bi:; bi]	['pɜ:fɪkt]	—	[ðə; ði]	['envi]	[ænd; ənd]	[ˌædmə'reɪʃ(ə)n]	[ɒv; əv]
and	**all**	**your**	**cakes**	**will**	**be**	**perfect**	**—**	**the**	**envy**	**and**	**admiration**	**of**
和	全部	你的	蛋糕	将要	是	完美的	—	这	嫉妒	和	钦佩	的

[jɔ:(r); jə(r)]	[frendz]	!
your	**friends**	**!**
你的	朋友们	!

你做的所有蛋糕都会完美无瑕——让你的朋友们羡慕不已！

[lait]	,	['tendə(r)]	,	['gəʊldən]	[braʊn]	—	['evri]	['bɪskɪt]
Light	**,**	**tender**	**,**	**golden**	**brown**	**—**	**every**	**biscuit**
光	,	投标	,	金的	棕色的	—	每一个	饼干

轻盈、松软、金棕色——每一块饼干

[wɒt]	[meɪks]	[ə; eɪ]	['pɜ:fɪkt]	['bɪskɪt]	?
What	**makes**	**a**	**perfect**	**biscuit**	**?**
什么	制作	一个	完美的	饼干	?

什么样的饼干才算完美?

[ə; eɪ]	['lɪt(ə)l]	['fleɪki]	,	['krʌsti]	['mɔ:s(ə)l]	—	[ænd; ənd]	[pɑ:s]	[ðə; ði]	[pleɪt]	['ɒf(ə)n]	—	[ðæts]	[ðə; ði]	['saʊθs]
A	**little**	**flaky**	**,**	**crusty**	**morsel**	**—**	**and**	**pass**	**the**	**plate**	**often**	**—**	**that's**	**the**	**South's**
一个	小的	片状的	,	硬皮的	小块	—	和	经过	这	盘子	经常	—	那就是	这	南方的

['pɜ:fɪkt]	['bɪskɪt]	,
perfect	**biscuit**	**,**
完美的	饼干	,

一小块酥脆的薄片饼干——而且要经常端上来吃——这就是南方最完美的饼干。

[waɪl]	[ə; eɪ]	['jæŋki]	['bɪskɪt]	[ɪz]	['flʌfi]	[ænd; ənd]	[haɪ]	[æz; əz]	[jɔ:(r); jə(r)]	['græn,mʌðərz]	['kʌmfətə(r)]	.
while	**a**	**Yankee**	**biscuit**	**is**	**fluffy**	**and**	**high**	**as**	**your**	**Grandmother's**	**comforter**	**.**
尽管	一个	扬基	饼干	是	蓬松的	和	高的	作为	你的	祖母的	棉被	.

而美国饼干则像你奶奶的羽绒被一样蓬松柔软。

['westənəz]	[laɪk]	['ʃʊgə(r)]	[ænd; ənd]	[spaɪs]	.	.	.	.
Westerners	**like**	**sugar**	**and**	**spice**	**.**	**.**	**.**	**.**
西方人	喜欢	糖	和	香料	.	.	.	.

西方人喜欢甜食和香料.....

[nju:]	['jɔ:kə(r)]	[hæv; həv]	[ə; eɪ]	['fɒndnəs]	[fɔ:(r); fə(r)]	[ðə; ði]	[əʊld]	-	[wɜ:ld]	['fleɪvə(r)]	[ɒv; əv]	[tʃi:z]	.
New	**Yorkers**	**have**	**a**	**fondness**	**for**	**the**	**old**	**-**	**world**	**flavor**	**of**	**cheese**	**.**
新的	约克人	有	一个	喜爱	为了	这	老的	-	世界	味道	的	奶酪	.

纽约人对带有传统风味的奶酪情有独钟。

[bʌt; bət]	[θɪk]	[ɔ:(r)]	[θɪn]	,	[swi:t]	[ɔ:(r)]	['tæŋi]	,
But	**thick**	**or**	**thin**	**,**	**sweet**	**or**	**tangy**	**,**
但	厚的	或者	薄的	,	甜的	或者	酸的	,

但无论浓稠还是稀薄，甜的还是酸的，

[ðə; ði] [best] ['bɪskɪts] [ðə; ði] ['kʌntri] ['əʊvə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [lait] [ænd; ənd] ['tendə(r)] ['bɪskɪts] — ['pɜːfɪktli]

the	best	biscuits	the	country	over	are	light	and	tender	biscuits	—	perfectly
这	最好的	饼干	这	国家	超过	是	光	和	投标	饼干	—	完美

['lev(ə)nd] ['bɪskɪts] .

leavened	biscuits	.
发酵的	饼干	.

全国最好的饼干是口感轻盈松软的饼干——发酵完美的饼干。

['kæljʊmet] , [ðə; ði] ['mɒd(ə)n] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wɪl] [ʃəʊ] [juː; jʊ] [ðə; ði] [wei] [tuː; tə]

Calumet	,	the	modern	Double	-	Acting	Baking	Powder	,	will	show	you	the	way	to
卡卢梅特	,	这	现代的	双倍的	-	表演	烘烤	粉末	,	将要	展示	你	这	方式	到

['bɪskɪts] [lait] [æz; əz] [eə(r)] ,

biscuits	light	as	air	,
饼干	光	作为	空气	,

卡鲁美（Calumet）这款现代双效泡打粉，将带您轻松做出如空气般轻盈的饼干。

['delɪkətli] [braʊn] [ænd; ənd] ['tendə(r)] .

delicately	brown	and	tender	.
轻柔地	棕色的	和	投标	.

呈浅棕色，口感鲜嫩。

[ænd; ənd] [ɒn] ['peɪdʒɪz] - [tuː; tə] - [ɑː(r); ə(r)] ['testɪd] ['kæljʊmet] ['resəpɪz] , [beɪst] [ɒn] [kæljəmɛts]

And	on	pages	19	to	20	are	tested	Calumet	recipes	,	based	on	Calumet's
和	在	页面	-	到	-	是	测试	卡卢梅特	食谱	,	基于	在	卡鲁梅特

['mɑːvələsli] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [prə'pɔːʃ(ə)n] ,

marvelously	economical	proportion	,
奇妙地	经济	部分	,

第 19 至 20 页是经过测试的 Calumet 食谱，这些食谱基于 Calumet 极佳的经济配比。

[fɔː(r); fə(r)] ['eni] [taɪp] [ɒv; əv] ['bɪskɪt] [juː; jʊ] [prɪ'fɜː(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ænd; ənd] [sɜːv] .

for	any	type	of	biscuit	you	prefer	to	make	and	serve	.
为了	任何	类型	的	饼干	你	更喜欢	到	制作	和	服务	.

无论您喜欢制作和享用哪种类型的饼干。

[ðeə(r)] [ɪz] [æn; ən] ['ekstrə] [tʌtʃ] [ɒv; əv] [pə'fekʃ(ə)n] [ɪn] ['evri] [kwɪk] [bred] [meɪd] [wɪð] ['kæljʊmet] .

There	is	an	extra	touch	of	perfection	in	every	quick	bread	made	with	Calumet	.
那里	是	一个	额外的	触碰	的	完美	在	每一个	快的	面包	制成	和	卡卢梅特	.

用卡鲁梅特面粉制作的每一款速成面包都更添一份完美。

['mʌfɪn] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] , ['iːvnli] ['rɪz(ə)n] , [friː] [frɒm; frəm] [hʌmps] [ænd; ənd] [frɒm; frəm] ['tʌnlz] .

Muffins	are	tender	,	evenly	risen	,	free	from	humps	and	from	tunnels	.
松饼	是	投标	,	均匀地	升起	,	自由的	从	驼峰	和	从	隧道	.

松饼松软，均匀膨胀，没有隆起和隧道。

['wɔfəlz] , ['grɪdl] [keɪks] , ['kʊkiz] , ['dʒɪndʒəbred] , [ɔːl] [əʊ] [ə; eɪ] [njuː] ['kwɒləti] [ænd; ənd]

Waffles	,	griddle	cakes	,	cookies	,	gingerbread	,	all	owe	a	new	quality	and
华夫饼	,	烤盘	蛋糕	,	曲奇饼	,	姜饼	,	全部	欠	一个	新的	质量	和

['ʃʊənəs; 'ʃɔːnəs] [tuː; tə] [kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] .

sureness	to	Calumet's	Double	-	Action	.
确定性	到	卡鲁梅特	双倍的	-	行动	.

华夫饼、煎饼、饼干、姜饼，都因 Calumet 的双重功效而拥有了新的品质和稳定性。

[riːd] [ɒn] [ænd; ənd] [siː] [dʒʌst] [haʊ] [ˌaɪ 'tiː] [wɜːks] ! [ˌtuː'tuː]

Read	on	and	see	just	how	it	works	!	2
读	在	和	看	只是	如何	它	作品	!	2

请继续阅读，看看它是如何运作的！

[kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n]

CALUMET'S	DOUBLE	-	ACTION
卡鲁梅特	双倍的	-	行动

卡鲁梅特的双重作用

[wɒt] [ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] !

What	it	means	to	your	baking	!
什么	它	方法	到	你的	烘烤	!

这对你的烘焙意味着什么!

[fɜːst] ['ækʃ(ə)n]

First	Action
第一的	行动

第一行动

[dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['levnɪŋ] [ɪn][ðə; ðɪ]['mɪksɪŋ] [bəʊl]

Just	enough	leavening	in	the	mixing	bowl
只是	足够的	发酵	在	这	混合	碗

搅拌碗里只需加入适量的发酵剂即可。

[siː] [kæljəmɛts] [fɜːst] ['ækʃ(ə)n] .

See	Calumet's	First	Action	.
看	卡鲁梅特	第一的	行动	.

参见卡鲁梅特的第一项行动。

[ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [ɪn][ðə; ðɪ]['mɪksɪŋ] [bəʊl] [wen] [juː; jʊ][ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd] ([mɪlk] , ['wɔːtə(r)] ,

It	begins	in	the	mixing	bowl	when	you	add	liquid	(	milk	,	water	,
它	开始	在	这	混合	碗	什么时候	你	添加	液体	(	牛奶	,	水	,

一切始于在搅拌碗中加入液体（牛奶、水）

[ɔː(r)] [egz]) [tuː; tə][ðə; ðɪ][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

or	eggs	)	to	the	dry	ingredients	.
或者	鸡蛋	)	到	这	干燥	原料	.

将鸡蛋等干料加入干料中。

[ðə; ðɪ] ['ɪnstənt] ['lɪkwɪd][ɪz] ['ædɪd] , [θɪŋz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['hæpən] .

The	instant	liquid	is	added	,	things	begin	to	happen	.
这	立即的	液体	是	额外	,	事物	开始	到	发生	.

液体一加入，各种变化就开始发生了。

[θ'aʊzəndz] [ɒv; əv]['taɪni][gæs] ['bʌbəlz] [sɜːdʒ] [θruː] [ðə; ðɪ]['bætə(r)] ,

Thousands	of	tiny	gas	bubbles	surge	through	the	batter	,
数千	的	微小的	气体	气泡	涌	通过	这	连击	,

成千上万个微小的气泡涌过面糊，

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [laɪt] [ænd; ənd]['spʌndʒi][ænd; ənd] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] .

making	it	light	and	spongy	and	ready	for	baking	.
制作	它	光	和	海绵状的	和	准备好	为了	烘烤	.

使其蓬松轻盈，即可烘烤。

[bʌt; bət] — ['əʊnli][pɑːt][ɒv; əv] [kæljəmɛts] ['levnɪŋ] [gæs][ɪz] [rɪ'liːst] [ɪn][ðə; ðɪ]['mɪksɪŋ] [bəʊl] . . . .

BUT	—	only	part	of	Calumet's	leavening	gas	is	released	in	the	mixing	bowl	.	.	.	.
但	—	仅有的	部分	的	卡鲁梅特	发酵	气体	是	发布	在	这	混合	碗	.	.	.	.

但是——只有一部分卡鲁梅特发酵气体释放到搅拌碗中.....

['sekənd] ['ækʃ(ə)n]

Second	Action
第二	行动

第二行动

— [dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['levnɪŋ] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n]

—	just	enough	leavening	in	the	oven
—	只是	足够的	发酵	在	这	烤箱

烤箱里只需加入适量的酵母即可

[kæljəmɛts] ['sekənd] ['ækʃ(ə)n][ɪz] [rɪ'liːst] [baɪ] [hiːt] .

Calumet's	Second	Action	is	released	by	heat	.
卡鲁梅特	第二	行动	是	发布	经过	热	.

卡鲁梅特的第二作用是通过加热释放的。

[siː] [wɒt] ['hæpənz] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
See what happens in the oven .
看 什么 发生 在 这 烤箱 .

看看烤箱里会发生什么。

['stedəli] , ['iːvnli] , ['hʌndrədz] [ɒv; əv] [njuː] ['taɪni] ['bʌbəlz] [swel] [θruː] [ðə; ði]['bætə(r)][ænd; ənd]
Steadily , evenly , hundreds of new tiny bubbles swell through the batter and
稳步 , 均匀地 , 数百 的 新的 微小的 气泡 膨胀 通过 这 连击 和
[kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['levnɪŋ] .
continue the leavening .
继续 这 发酵 .

数百个新的小气泡稳定、均匀地在面糊中膨胀，继续发酵。

[ʌp] ! . . .
Up ! . . .
向上 ! . . .

向上！ ...

[ʌp] ! . . .
up ! . . .
向上 ! . . .

向上！ ...

[ðeɪ] [kiːp] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði]['bætə(r)][ænd; ənd][həʊld][ˌaɪ 'tiː] [haɪ] [ænd; ənd] [laɪt] .
they keep raising the batter and hold it high and light .
他们 保持 提高 这 连击 和 抓住 它 高的 和 光 .

他们不断抬高击球区，并把它举得又高又轻。

[θæŋks] [tuː; tə] [ðiːz] [tuː] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] ['bæləns] ['ækʃ(ə)nz] , ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [prə'tekts]
Thanks to these two scientifically balanced actions , Calumet Baking Powder protects
谢谢 到 这些 二 科学地 均衡 行动 , 卡卢梅特 烘烤 粉末 保护
[jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] [frɒm; frəm] [stɑːt] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] .
your baking from start to finish .
你的 烘烤 从 开始 到 结束 .

得益于这两种科学平衡的作用，卡乐美泡打粉从始至终都能保护您的烘焙作品。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [pɑːt] [ɒv; əv] ['eni] ['gɪv(ə)n] ['resəpi] ,
Baking powder is a small part of any given recipe ,
烘烤 粉末 是 一个 小的 部分 的 任何 给定 食谱 ,

泡打粉在任何食谱中都只占很小一部分。

[jet] [ˌaɪ 'tiː] [pleɪz] [sʌtʃ] [æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt] [rəʊl] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɒf(ə)n] [kɔːld] “ [ðə; ði] [bɪgɪst] ['lɪt(ə)l]
yet it plays such an important role that it is often called “ the biggest little
然而 它 演出 这样的 一个 重要的 角色 那 它 是 经常 称为 “ 这 最大 小的
[θɪŋ] [ɪn] ['beɪkɪŋ] ” .
thing in baking ” .
事物 在 烘烤 ” .

但它却扮演着如此重要的角色，以至于它常被称为“烘焙中最重要的小东西”。

[tuː] [mʌtʃ] [ɔː(r)] [tuː] ['lɪt(ə)l] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ɔː(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ðæt] [ɪz][nɒt] [ɪ'fɪʃ(ə)nt] . . .
Too much or too little baking powder or baking powder that is not efficient . . .
也 很多 或者 也 小的 烘烤 粉末 或者 烘烤 粉末 那 是 不是 高效的 . . .

泡打粉用量过多或过少，或者泡打粉效果不佳.....

[wɒt] [ə; eɪ][lɒt][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['trʌb(ə)l] [ðæt] [kæn; kən] [kɔːz] !
what a lot of baking trouble that can cause !
什么 一个 很多 的 烘烤 麻烦 那 能 原因 !

这会给烘焙带来多大的麻烦啊！

[hʌmpt] , [ʌn'iːv(ə)n] [keɪks] . . . [draɪ] , [hɑːʃ] , [kɔːs] - [greɪnd] [keɪks] . . . ['iːv(ə)n] [flæt] ['feljər] !
Humped , uneven cakes . . . dry , harsh , coarse - grained cakes . . . even flat failures !
驼背 , 不均匀 蛋糕 . . . 干燥 , 残酷的 , 粗 - 颗粒状 蛋糕 . . . 甚至 平坦的 失败 !

形状不规则、凹凸不平的蛋糕.....干燥、粗糙、颗粒粗糙的蛋糕.....甚至完全失败的蛋糕！

[kæljəmɛts] [tuː] ['levnɪŋ] ['ækʃ(ə)nz][ɑː(r); ə(r)] ['pɜːfɪktli] [taɪmd][ænd; ənd] ['bæləns] [tuː; tə] [gɪv]

Calumet's	two	leavening	actions	are	perfectly	timed	and	balanced	to	give
卡鲁梅特	二	发酵	行动	是	完美	定时	和	均衡	到	给

['mæksɪməm] [prə'tekʃ(ə)n] [ænd; ənd][suː'pɜːb]['kwɒləti][tuː; tə][ɔːl][jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] .

maximum	protection	and	superb	quality	to	all	your	baking	.
最大限度	保护	和	高超	质量	到	全部	你的	烘烤	.

Calumet 的两种膨松作用经过完美计时和平衡，可为您的所有烘焙食品提供最大程度的保护和卓越的品质。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv] [ðɪs] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['kæljʊmet] [dʌz] [ə; eɪ]['suːpəfaɪn; 'sjuːpəfaɪn][dʒɒb] — [ænd; ənd]

A	little	of	this	Double	-	Acting	Calumet	does	a	superfine	job	—	and
一个	小的	的	这	双倍的	-	表演	卡卢梅特	做	一个	超细	工作	—	和

[ðɪs] [miːnz] ['ekstrə] [ɪ'kɒnəmi] [fɔː(r); fə(r)]['kæljʊmet]['juːzəz] .

this	means	extra	economy	for	Calumet	users	.
这	方法	额外的	经济	为了	卡卢梅特	用户	.

少量的双效卡乐美就能达到非常好的效果——这意味着卡乐美用户能节省更多开支。

[ðə; ði]['juːʒuəl]['kæljʊmet] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɪz][wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [pə(r)][kʌp][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] .

The	usual	Calumet	proportion	is	1	level	teaspoon	per	cup	of	sifted	flour	.
这	通常	卡卢梅特	部分	是	1	等级	茶匙	每	杯子	的	筛过的	面粉	.

通常 Calumet 的用量是每杯过筛面粉加入 1 平茶匙。

[ðɪs] [ə'maʊnt] [ɪz]['əʊnli][wʌn] - [hɑːf][tuː; tə] [tuː] - [θɜːdz] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ˌrekə'mendɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['meni]

This	amount	is	only	one	-	half	to	two	-	thirds	the	amount	recommended	for	many
这	数量	是	仅有的	一	-	一半	到	二	-	三分之一	这	数量	受到推崇的	为了	许多

['ʌðə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

other	baking	powders	.
其他	烘烤	粉末	.

这个用量仅为许多其他泡打粉推荐用量的二分之一到三分之二。

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] [bʊk] [kɔːl][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [prə'pɔːʃ(ə)n] .

Most	of	the	recipes	in	this	book	call	for	this	proportion	.
最多	的	这	食谱	在	这	书	称呼	为了	这	部分	.

本书中的大多数食谱都要求使用这个比例。

[ɪn][sʌm; səm]['resəpɪz] , [haʊ'evə(r)] , [ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [egz] , [ðə; ði] [taɪp] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

In	some	recipes	,	however	,	the	number	of	eggs	,	the	type	of	flour	,
在	一些	食谱	,	然而	,	这	数字	的	鸡蛋	,	这	类型	的	面粉	,

然而，在某些食谱中，鸡蛋的数量、面粉的种类、

[ɔː(r)][ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ɒv; əv]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [meɪk] [əd'vaɪzəb(ə)l] ['slaɪtli] [mɔː(r)][ɔː(r)] ['slaɪtli] [les] .

or	the	nature	of	other	ingredients	make	advisable	slightly	more	or	slightly	less	.
或者	这	自然	的	其他	原料	制作	建议	轻微地	更多的	或者	轻微地	较少的	.

或者其他成分的性质使得用量可以略微增加或减少。

[bʌt; bət] ['evri] ['resəpi][hæz; həz] [biːn] ['testɪd] [ə'gen] [ænd; ənd] [ə'gen] [ænd; ənd][hæz; həz] [biːn] ['keəfəli]

But	every	recipe	has	been	tested	again	and	again	and	has	been	carefully
但	每一个	食谱	有	到过	测试	再次	和	再次	和	有	到过	小心

[bɪlt] [wɪð] [ɪg'zæktli][ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [tuː; tə] [gɪv] [juː; jʊ][ðə; ði] [fʊl] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɒv; əv]

built	with	exactly	the	right	proportions	to	give	you	the	full	advantage	of
建造	和	确切地	这	正确的	比例	到	给	你	这	满的	优势	的

[kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] .

Calumet's	Double	-	Action	.
卡鲁梅特	双倍的	-	行动	.

但是，每一种配方都经过反复测试，并精心调配，以精确的比例为您带来 Calumet 双效配方的全部优势。

['fɒləʊ] [ðiːz] ['resəpɪz] ['ækjərətli] , ['feɪθfəli] , [ænd; ənd] [rɪ'dʒɔɪs] [ɪn][ðə; ði] [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] [ænd; ənd]

Follow	these	recipes	accurately	,	faithfully	,	and	rejoice	in	the	efficiency	and
跟随	这些	食谱	准确	,	忠实	,	和	麾	在	这	效率	和

[ɪ'kɒnəmi] [ɒv; əv]['kæljʊmet] . [θriː]

economy	of	Calumet	.	3
经济	的	卡卢梅特	.	3

严格按照这些食谱操作，您就能享受到 Calumet 的高效和经济实惠。3

[sʌtʃ] [ə; eɪ] ['kʌmfət] [tuː; tə] ['bɪzi] ['wɪmɪn] !
Such a comfort to busy women !
这样的 一个 舒适 到 忙碌的 女性 !

这对忙碌的女性来说真是莫大的安慰!

['kæljʊmet] ['bætə] [kæn; kən] [weɪt]
CALUMET BATTERS CAN WAIT
卡卢梅特 击球手 能 等待

卡乐美面糊可以等等

[mɪks]['bætə(r)] . . . [ræp] ['taɪtli]
Mix batter . . . wrap tightly
混合 连击 . . . 裹 紧紧

混合面糊.....紧紧包裹

[stɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs]
Store in a cold place
店铺 在 一个 寒冷的 地方

存放于阴凉处

[beɪk] [wen] [juː; jʊ] [pliːz] . . . [wɪ'ðaʊt] [lɑːst] ['mɪnɪt] ['bʌs(ə)l]
Bake when you please . . . without last minute bustle
烤 什么时候 你 请 . . . 没有 最后的 分钟 忙碌

想什么时候烤就什么时候烤.....无需最后一刻的匆忙赶工

[keɪk] ['bætə(r)][ɒn][hænd][ɪn][ðə; ði]['aɪsbɒks] !
Cake Batter on hand in the icebox !
蛋糕 连击 在 手 在 这 冰箱 !

冰箱里备着蛋糕糊!

['mʌfɪn] ['bætə(r)] !
Muffin batter !
松饼 连击 !

松饼面糊!

['kʊki] [dəʊ] !
Cooky dough !
库奇 面团 !

曲奇面团!

['redi] [tuː; tə][slɪp]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [wen'evə(r)] [juː; jʊ][wɒnt][ðem; ðəm] .
Ready to slip into the oven and bake whenever you want them .
准备好 到 滑 进入 这 烤箱 和 烤 每当 你 想 他们 .

随时可以放进烤箱烘烤。

[freʃ] , [hɒt] , [gʊd] [θɪŋz] [fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [fʌs] [ænd; ənd] ['flʌri] [ɒv; əv][lɑːst]
Fresh , hot , good things for dinner without the fuss and flurry of last
新鲜的 , 热的 , 好的 事物 为了 晚餐 没有 这 大惊小怪 和 阵雪 的 最后的
['mɪnɪt] ['mɪksɪŋ] !
minute mixing !
分钟 混合 !

新鲜、热腾腾、美味的晚餐，无需匆忙的临时搅拌!

[θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)][hɒt] [dɪ'zɜːts] [fɔː(r); fə(r)] [wiːk] - [end] [miːlz] [frɒm; frəm][wʌn]['bætə(r)]['mɪksɪŋ] !
Three or four hot desserts for week - end meals from one batter mixing !
三 或者 四 热的 甜点 为了 星期 - 结尾 餐 从 一 连击 混合 !

用一次面糊就能做出三四道适合周末享用的热甜点!

[nəʊ][mɔ:(r)] [keɪk] ['feljər] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv] ['rɪŋɪŋ] ['dɔ:bel] [ænd; ənd] ['tʃɪldrənz] [dɪ'mɑ:ndz][dʒʌst]

No	more	cake	failures	because	of	ringing	doorbells	and	children's	demands	just
不	更多的	蛋糕	失败	因为	的	铃声	门铃	和	孩子们的	需求	只是

[wen] [ə; eɪ]['bætə(r)][ɪz] ['redi] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

when	a	batter	is	ready	for	the	oven	.
什么时候	一个	连击	是	准备好	为了	这	烤箱	.

再也不会因为门铃响起或孩子们吵着要吃蛋糕而导致面糊刚好可以放进烤箱时烤蛋糕失败了。

['kæljʊmet] ['bætə] [kæn; kən] [weɪt] — [fɔ:(r); fə(r)] ['moʊmənts] [ɔ:(r)][fɔ:(r); fə(r)] [deɪz] !

Calumet	batters	can	wait	—	for	moments	or	for	days	!
卡卢梅特	击球手	能	等待	—	为了	时刻	或者	为了	天	!

卡鲁梅特面糊可以等待——哪怕只是片刻或数天!

[ðɪs] [ɪz][ə'nʌðə(r)] ['wʌndəf(ə)l] [əd'vɑ:ntɪdʒ] [ðæt] [kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] [brɪŋz] [ju:; jʊ] .

This	is	another	wonderful	advantage	that	Calumet's	Double	-	Action	brings	you	.
这	是	其他	精彩的	优势	那	卡鲁梅特	双倍的	-	行动	带来	你	.

这是 Calumet 双动功能带来的另一个绝佳优势。

[fɔ:(r); fə(r)]['i:v(ə)n] [wen] [ju:; jʊ][stɔ:(r)] [keɪk] ['bætə(r)][fɔ:(r); fə(r)] [deɪz] ,

For	even	when	you	store	cake	batter	for	days	,
为了	甚至	什么时候	你	店铺	蛋糕	连击	为了	天	,

即使你把蛋糕糊存放好几天，

[ju:; jʊ][kæn; kən] [kaʊnt] [ɒn] ['pɜ:fɪkt] ['laɪtnəs] [wen] [ju:; jʊ] [beɪk] [ˌaɪ 'ti:] .

you	can	count	on	perfect	lightness	when	you	bake	it	.
你	能	数数	在	完美的	亮度	什么时候	你	烤	它	.

烤出来绝对会非常蓬松轻盈。

[ɪf] ['beɪkɪŋ] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [dɪ'leɪd] ['əʊnli][æn; ən]['aʊə(r)][ɔ:(r)][səʊ] ,

If	baking	is	to	be	delayed	only	an	hour	or	so	,
如果	烘烤	是	到	是	延迟	仅有的	一个	小时	或者	所以	,

如果烘焙时间只推迟一个小时左右，

[slɪp][ðə; ði] [bəʊl] [ɔ:(r)][pæn][ɒv; əv]['bætə(r)]['ɪntu:][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

slip	the	bowl	or	pan	of	batter	into	the	refrigerator	.
滑	这	碗	或者	平底锅	的	连击	进入	这	冰箱	.

将装有面糊的碗或平底锅放入冰箱。

[tu:; tə][stɔ:(r)][lɒŋgə(r)] , ['fɒləʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [bɪ'ləʊ] .

To	store	longer	,	follow	directions	below	.
到	店铺	更长	,	跟随	方向	以下	.

如需长期保存，请按照以下说明操作。

[tɜ:n] [tu:; tə][peɪdʒ] - [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['kwɒntəti] [keɪk] ['resəpi] [ðæt] [wɪl] [gɪv] [ju:; jʊ]['bætə(r)]

Turn	to	page	11	for	a	large	quantity	cake	recipe	that	will	give	you	batter
转动	到	页	-	为了	一个	大的	数量	蛋糕	食谱	那	将要	给	你	连击

[fɔ:(r); fə(r)] [θri:] [kwɪk] [dɪ'zɜ:ts] — [ə; eɪ]['ri:əl]['mɪrək(ə)l] [keɪk] . [wʌn] .

for	three	quick	desserts	—	a	real	Miracle	Cake	.	1	.
为了	三	快的	甜点	—	一个	真实的	奇迹	蛋糕	.	1	.

翻到第 11 页，你会看到一个大份蛋糕配方，可以做出三个快速甜点的面糊——一个真正的奇迹蛋糕。1.

[mɪks]['kæljʊmet]['bætə(r)] , [pɔ:(r)][ɪn][pæn] ; ['kʌvə(r)] ['taɪtli] , [fɜ:st] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] ,

Mix	Calumet	batter	,	pour	in	pan	;	cover	tightly	,	first	with	a	damp	cloth	,
混合	卡卢梅特	连击	,	倒	在	平底锅	;	覆盖	紧紧	,	第一的	和	一个	潮湿	布	,

将卡鲁梅特面糊混合，倒入锅中；盖紧，先用湿布盖住，

[ænd; ənd] [ðen] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)] .

and	then	with	waxed	paper	.
和	然后	和	打蜡	纸	.

然后用蜡纸包裹。

[taɪ] [sɪˈkjʊəli] . [ˌtuːˈtuː] .
Tie **securely** **.** **2** **.**
领带 安全地 . 2 .

系紧。2.

[stɔː(r)]['bætə(r)][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [ʌnˈtɪl][juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] .
Store **batter** **in** **a** **cold** **place** **until** **you** **are** **ready** **to** **bake** **.**
店铺 连击 在 一个 寒冷的 地方 直到 你 是 准备好 到 烤 .

将面糊存放在阴凉处，直到准备烘烤为止。

[kæljəmɛts] ['sekənd]['ækʃ(ə)n] [wɪl] [biː; bi][held][ɪn] [rɪˈzɜːv] [ʌnˈtɪl][ðə; ði]['bætə(r)] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [hiːt] [ɒv; əv]
Calumet's **second** **action** **will** **be** **held** **in** **reserve** **until** **the** **batter** **reaches** **the** **heat** **of**
卡鲁梅特 第二 行动 将要 是 握住 在 预订 直到 这 连击 到达 这 热 的
[ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
the **oven** **.**
这 烤箱 .

卡鲁梅特的第二个步骤将保留到面糊达到烤箱温度后再进行。

[θriː] . [ʌnˈræp] [pænz][ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz]['juːʒuəl] .
3 **.** **Unwrap** **pans** **and** **bake** **as** **usual** **.**
3 . 拆开 平底锅 和 烤 作为 通常 .

3. 打开包装，照常烘烤。

[rɪˈzʌlts] [wɪl] [biː; bi] ['pɜːfɪkt] — ['delɪkətli] [laɪt] , ['tendə(r)] , [faɪn] [ænd; ənd] ['velvəti] [ɪn]['tekstʃə(r)] .
Results **will** **be** **perfect** **—** **delicately** **light** **,** **tender** **,** **fine** **and** **velvety** **in** **texture** **.**
结果 将要 是 完美的 — 轻柔地 光 , 投标 , 美好的 和 天鹅绒般的 在 质地 .

成品将非常完美——口感轻盈、嫩滑、细腻柔滑。

[haʊ] [dɪˈlaɪtf(ə)l] [tuː; tə] [sɜːv] [θɪŋz] [freʃ] - [beɪkt] — [hɒt] — [dɪˈlɪʃəs] , [wɪˈðaʊt] [wʌn][bɪt][ɒv; əv]
How **delightful** **to** **serve** **things** **fresh** **-** **baked** **—** **hot** **—** **delicious** **,** **without** **one** **bit** **of**
如何 愉快 到 服务 事物 新鲜的 - 烘焙 — 热的 — 可口的 , 没有 一 少量 的
[lɑːst] - ['mɪnɪt] [fʌs] [ænd; ənd] ['flʌri] . . .
last **-** **minute** **fuss** **and** **flurry** **.** **.** **.**
最后的 - 分钟 大惊小怪 和 阵雪 . . .

能享用到新鲜出炉、热气腾腾、美味可口的食物，而且无需任何临阵慌乱，真是太棒了.....

[θæŋks] [tuː; tə] [kæljəmɛts] [rɪˈmɑːkəb(ə)l] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] . [fɔːr]
thanks **to** **Calumet's** **remarkable** **Double** **-** **Action** **.** **4**
谢谢 到 卡鲁梅特 卓越 双倍的 - 行动 . 4

得益于卡鲁梅特卓越的双动式设计。4

[rɪˈmembə(r)] [ðiːz] [pɔɪnts]
REMEMBER **THESE** **POINTS**
记住 这些 积分

记住以下几点

[wenˈevə(r)] [juː; jʊ] [beɪk] .
whenever **you** **bake** **.**
每当 你 烤 .

每当你烘焙的时候。

[sɪft]['flaʊə(r)][bɪˈfɔː(r)] ['meʒərɪŋ] — [fɪl] [kʌp] ['laɪtli]
Sift **flour** **before** **measuring** **—** **fill** **cup** **lightly**
筛 面粉 前 测量 — 充满 杯子 轻轻

量取面粉前先过筛——轻轻装满量杯。

['meʒə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ɪgˈzæktli] — [ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːn]
Measure **baking** **powder** **exactly** **—** **a** **level** **teaspoon**
措施 烘烤 粉末 确切地 — 一个 等级 茶匙

精确量取泡打粉——一平茶匙。

[duː; də][biː; bi] ['ɔːdəli] .

Do	be	orderly	.
做	是	秩序	.

请保持秩序。

[plæn][jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ] [stɑːt] .

Plan	your	baking	before	you	start	.
计划	你的	烘烤	前	你	开始	.

开始烘焙前先做好计划。

[tʃuːz] [jɔː(r); jə(r)]['resəpi] , [riːd] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] ['keəfəli] , [ˌʌndə'stænd] [ˌaɪ 'tiː] ['klɪəli] .

Choose	your	recipe	,	read	it	through	carefully	,	understand	it	clearly	.
选择	你的	食谱	,	读	它	通过	小心	,	理解	它	清楚地	.

选择你的食谱，仔细阅读，彻底理解。

[kə'lekt] [ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['spesɪfaɪd] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)] [kɔːld]

Collect	all	the	ingredients	specified	,	and	arrange	them	in	the	order	called
收集	全部	这	原料	指定的	,	和	安排	他们	在	这	命令	称为

[fɔː(r); fə(r)][ɪn][ðə; ði]['resəpi] ;

for	in	the	recipe	;
为了	在	这	食谱	;

将所有指定的食材收集起来，并按照食谱要求的顺序排列；

[ə'semb(ə)l] [ɔːl][ðə; ði][juː'tensɪlz] ['niːdɪd] [ɒn][jɔː(r); jə(r)] [wɜːk] ['teɪb(ə)l] .

assemble	all	the	utensils	needed	on	your	work	table	.
集合	全部	这	餐具	需要	在	你的	工作	桌子	.

将工作台上需要的所有工具都准备好。

['kʌltɪveɪt] [ðə; ði][duː; də] - [ˌaɪ 'tiː] - [raɪt] ['hæbɪt] .

Cultivate	the	do	-	it	-	right	habit	.
培育	这	做	-	它	-	正确的	习惯	.

培养把事情做好的习惯。

[duː; də][juːz] [gʊd] [ɪn'griːdiənts] .

Do	use	good	ingredients	.
做	使用	好的	原料	.

请使用优质食材。

[juː; jʊ][kænt][duː; də][fɜːst] - [reɪt] ['beɪkɪŋ] [wɪð] ['sekənd] - [reɪt] [mə'tɪəriəlz] .

You	can't	do	first	-	rate	baking	with	second	-	rate	materials	.
你	不能	做	第一的	-	速度	烘烤	和	第二	-	速度	材料	.

你不可能用二流的材料做出一流的东西。

[juːz] [freʃ] , [swiːt] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [egz] [ɒv; əv][faɪn] ['kwɒlətɪ] .

Use	fresh	,	sweet	shortening	and	eggs	of	fine	quality	.
使用	新鲜的	,	甜的	缩短	和	鸡蛋	的	美好的	质量	.

使用新鲜香甜的起酥油和优质鸡蛋。

[juːz] [faɪn] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [ən'les] [sʌm; səm]['ʌðə(r)][kaɪnd][ɪz] [kɔːld] [fɔː(r); fə(r)][ɪn][jɔː(r); jə(r)]['resəpi]

Use	fine	granulated	sugar	,	unless	some	other	kind	is	called	for	in	your	recipe
使用	美好的	颗粒状	糖	,	除非	一些	其他	种类	是	称为	为了	在	你的	食谱

.

:

.

除非食谱中另有说明，否则请使用细砂糖。

[rɪ'membə(r)] [ðæt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][məʊst][ɪm'pɔːt(ə)nt] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]

Remember	that	baking	powder	and	flour	are	the	most	important	ingredients	in
记住	那	烘烤	粉末	和	面粉	是	这	最多	重要的	原料	在

['beɪkɪŋ] .

baking	.
烘烤	.

记住，泡打粉和面粉是烘焙中最重要的原料。

[gɪv] [jɔː'self] [ðə; ði] [prə'tekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [əd'væntɪdʒ] [ɒv; əv]['kæljʊmet] ,

Give	yourself	the	protection	and	advantages	of	Calumet	,
给	你自己	这	保护	和	优势	的	卡卢梅特	,

选择 Calumet，享受其提供的保护和优势。

[ðə; ði] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] . . . [ænd; ənd][ɒv; əv] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)] , [tuː] ,

the	Double	-	Acting	Baking	Powder	.	.	.	and	of	Swans	Down	Cake	Flour	,	too	,
这	双倍的	-	表演	烘烤	粉末	.	.	.	和	的	天鹅	向下	蛋糕	面粉	,	也	,

双效泡打粉……还有天鹅绒蛋糕粉，

[wen'evə(r)] [ðə; ði] ['resəpi] [kɔːlz] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

whenever	the	recipe	calls	for	it	.
每当	这	食谱	呼叫	为了	它	.

只要食谱需要就用。

[ˌaɪ 'tiː] [gɪvz] [tuː; tə] [keɪks] [ænd; ənd][tuː; tə]['sɜːt(ə)n] [kwɪk] [bredz] [ə; eɪ] ['faɪnnəs] [ænd; ənd] ['laɪtnəs]

It	gives	to	cakes	and	to	certain	quick	breads	a	fineness	and	lightness
它	给予	到	蛋糕	和	到	肯定	快的	面包	一个	精细度	和	亮度

[ðæt] [juː; jʊ] ['kænɒt] [ɪk'spekt][frɒm; frəm]['ɔːd(ə)n(ə)ri]['flaʊə(r)] .

that	you	cannot	expect	from	ordinary	flour	.
那	你	不能	预计	从	普通的	面粉	.

它能使蛋糕和某些速成面包具有普通面粉无法比拟的细腻和轻盈的口感。

[doʊnt][juːz][mɔː(r)]['kæljʊmet][ðæn; ðən][ðə; ði]['resəpɪz][kɔːl][fɔː(r); fə(r)] .

Don't	use	more	Calumet	than	the	recipes	call	for	.
不	使用	更多的	卡卢梅特	比	这	食谱	称呼	为了	.

卡鲁梅特盐的用量不要超过食谱要求的量。

[kæljəmɛts] ['dʌb(ə)l] - ['ækʃ(ə)n] [gɪvz] [ˌaɪ 'tiː]['ekstrə] [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] — [les] [ɒv; əv][ɪts] ['levnɪŋ] [gæs][ɪz] [lɒst]

Calumet's	Double	-	Action	gives	it	extra	efficiency	—	less	of	its	leavening	gas	is	lost
卡鲁梅特	双倍的	-	行动	给予	它	额外的	效率	—	较少的	的	它是	发酵	气体	是	丢失的

[frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] ['bætə] ['djʊərɪŋ]['mɪksɪŋ] .

from	the	surface	of	batters	during	mixing	.
从	这	表面	的	击球手	期间	混合	.

Calumet 的双重作用使其效率更高——在搅拌过程中，面糊表面损失的膨松气体更少。

[θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] [tests] [hæv; həv] [pruːvd] [ðæt] [ðə; ði] [smɔːl] [ə'maʊnts] [ɒv; əv]['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ]

Thousands	of	tests	have	proved	that	the	small	amounts	of	Calumet	Baking
数千	的	测试	有	已证实	那	这	小的	金额	的	卡卢梅特	烘烤

['paʊdə(r)] ['spesɪfaɪd] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ] [best] [rɪ'zʌlts] .

Powder	specified	in	these	recipes	will	give	you	best	results	.
粉末	指定的	在	这些	食谱	将要	给	你	最好的	结果	.

数千次测试证明，这些食谱中指定的少量卡鲁梅特泡打粉能带来最佳效果。

[wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['kæljʊmet][tuː; tə][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)][ɪz][ðə; ði] [kə'rekt]

One	level	teaspoon	of	Calumet	to	a	cup	of	sifted	flour	is	the	correct
一	等级	茶匙	的	卡卢梅特	到	一个	杯子	的	筛过的	面粉	是	这	正确的

[prə'pɔːʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)][məʊst]['resəpɪz] .

proportion	for	most	recipes	.
部分	为了	最多	食谱	.

大多数食谱中，一平茶匙卡鲁梅特粉配一杯过筛面粉的正确比例就是如此。

[ɪn][sʌm; səm]['resəpɪz][ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [meɪks] [əd'vaɪzəb(ə)l] ['slaɪtli] [mɔː(r)][ɔː(r)]

In	some	recipes	the	nature	of	the	ingredients	makes	advisable	slightly	more	or
在	一些	食谱	这	自然	的	这	原料	制作	建议	轻微地	更多的	或者

['slaɪtli] [les] . [faɪv]

slightly	less	.	5
轻微地	较少的	.	5

有些食谱中，由于食材的特性，用量可以略微增加或减少。5

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)]['beɪsɪk] [ruːlz]
THESE ARE BASIC RULES
这些 是 基本的 规则

这些是基本规则

[fɔː(r); fə(r)]['ʃʊərɪst] , [best] [rɪ'zʌlts] !
for surest , best results !
为了 最可靠的 , 最好的 结果 !

为了确保获得最佳效果!

[ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv][keə(r)] [brɪŋz] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [pænz]
A bit of care brings results in preparing pans
一个 少量 的 关心 带来 结果 在 准备 平底锅

准备平底锅时稍加用心就能取得好结果。

[wɒtʃ] [jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃər] — ['faɪnəli] , [test] [ðə; ði] [keɪk]
Watch your baking temperatures — finally , test the cake
手表 你的 烘烤 温度 — 最后 , 测试 这 蛋糕

注意烘焙温度——最后，测试蛋糕是否烤熟。

[duː; də] ['meʒə(r)] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] ['ækjərətli] [wɪð] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [kʌps] [ænd; ənd] ['stændəd]
Do measure all ingredients accurately with standard measuring cups and standard
做 措施 全部 原料 准确 和 标准 测量 杯子 和 标准
['meʒərɪŋ] [spuːn] .
measuring spoons .
测量 勺子 .

请务必使用标准量杯和标准量匙准确量取所有食材。

[ə; eɪ] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [ɪz] [æn; ən] ['ækjərət] [hɑːf] - [paɪnt] ['meʒə(r)] — [ðə; ði] [ɪ'kwɪvələnt] [ɒv; əv]
A standard measuring cup is an accurate half - pint measure — the equivalent of
一个 标准 测量 杯子 是 一个 准确的 一半 - 品脱 措施 — 这 相等的 的
- ['lev(ə)l] ['teɪbəlˌspuːnz] .
16 level tablespoons .
- 等级 汤匙 .

一个标准量杯的准确容量为半品脱，相当于 16 平勺。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [gruːvd] [ɒn][wʌn][saɪd][tuː; tə] [riːd] ¼ , ½ , [ænd; ənd] ¾ ; [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
It is grooved on one side to read ¼ , ½ , and ¾ ; on the other ,
它 是 带槽 在 一 边 到 读 ¼ , ½ , 和 ¾ ; 在 这 其他 ,

它的一侧有凹槽，可以读出¼、½和¾；另一侧，

[tuː; tə] [riːd] ⅓ [ænd; ənd] ⅔ . [ə; eɪ] ['stændəd] ['teɪblspuːn] [ɪz] [ɪ'kwɪvələnt] [tuː; tə][θriː] ['stændəd]
to read ⅓ and ⅔ . A standard tablespoon is equivalent to 3 standard
到 读 ⅓ 和 ⅔ . 一个 标准 汤匙 是 相等的 到 3 标准
['tiːspuːn] .
teaspoons .
茶匙 .

读作 ⅓ 和 ⅔。一标准汤匙等于 3 个标准茶匙。

['ɔːlweɪz] [sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] [bɪ'fɔː(r)] ['meʒərɪŋ] , [ænd; ənd][rɪ'membə(r)] [ðæt] [ɔːl] ['stændəd]
Always sift flour once before measuring , and remember that all standard
总是 筛 面粉 一次 前 测量 , 和 记住 那 全部 标准
['meʒəm(ə)nts] [ɑː(r); ə(r)]['lev(ə)l] .
measurements are level .
测量 是 等级 .

测量面粉前务必先过筛一次，并记住所有标准测量单位都是水平的。

[duː; də][mɪks] ['keəfəli] .
Do mix carefully .
做 混合 小心 .

请小心搅拌。

['fɒləʊ] [ɪg'zæktli][ðə; ði]['mɪksɪŋ][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɪn] [i:tʃ] ['resəpi] .

Follow	**exactly**	**the**	**mixing**	**directions**	**given**	**in**	**each**	**recipe**	**.**
跟随	确切地	这	混合	方向	给定	在	每个	食谱	.

请严格按照每份食谱中的混合说明进行操作。

[ðə; ði] [wei] [ju:; jʊ][kəm'baɪn][ænd; ənd]['hænd(ə)l][jɔ:(r); jə(r)] [ɪn'gri:diənts] [ɪz][ɪm'pɔ:t(ə)nt] .

The	**way**	**you**	**combine**	**and**	**handle**	**your**	**ingredients**	**is**	**important**	**.**
这	方式	你	结合	和	处理	你的	原料	是	重要的	.

食材的混合和处理方式很重要。

[du:; də][ju:z][ðə; ði] [taɪp] [ænd; ənd][saɪz][ɒv; əv][pænz]['spesɪfaɪd][ɪn][ðə; ði]['resəpɪz] ,

Do	**use**	**the**	**type**	**and**	**size**	**of**	**pans**	**specified**	**in**	**the**	**recipes**	**,**
做	使用	这	类型	和	尺寸	的	平底锅	指定的	在	这	食谱	,

请务必使用食谱中指定的锅具类型和尺寸。

[ænd; ənd][prɪ'peə(r)][jɔ:(r); jə(r)][pænz][bɪ'fɔ:(r)] ['mɪksɪŋ] .

and	**prepare**	**your**	**pans**	**before**	**mixing**	**.**
和	准备	你的	平底锅	前	混合	.

搅拌前请准备好锅具。

[ə; eɪ] [gri:zd] ['peɪpə(r)]['laɪnɪŋ][ɪn][pænz][fɔ:(r); fə(r)] [lɑ:dʒ] ['bʌtə(r)] [keɪks] [gɪvz] ['ædɪd] [prə'tekʃ(ə)n] .

A	**greased**	**paper**	**lining**	**in**	**pans**	**for**	**large**	**butter**	**cakes**	**gives**	**added**	**protection**	**.**
一个	涂油	纸	衬垫	在	平底锅	为了	大的	黄油	蛋糕	给予	额外	保护	.

在烤盘里铺上涂了油的纸，可以更好地保护大块黄油蛋糕。

[du:; də]['hænd(ə)l] [keɪks] ['keəfəli] , ['ɑ:ftə(r)] ['beɪkɪŋ] .

Do	**handle**	**cakes**	**carefully**	**,**	**after**	**baking**	**.**
做	处理	蛋糕	小心	,	后	烘烤	.

蛋糕烤好后要小心处理。

[pleɪs] ['bʌtə(r)] [keɪk] [ænd; ənd][pæn][ɒn] [keɪk] [ræk] , [fɔ:(r); fə(r)][ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] ; [ðen] [rɪ'mu:v]

Place	**butter**	**cake**	**and**	**pan**	**on**	**cake**	**rack**	**,**	**for**	**about**	**5**	**minutes**	**;**	**then**	**remove**
地方	黄油	蛋糕	和	平底锅	在	蛋糕	架子	,	为了	关于	5	分钟	;	然后	消除

[frɒm; frəm][pæn] ,

from	**pan**	**,**
从	平底锅	,

将黄油蛋糕和烤盘放在冷却架上，静置约5分钟；然后从烤盘中取出。

[ænd; ənd] [tɜ:n] [keɪk] , [tɒp][saɪd][ʌp] , [ɒn] [ræk] [tu:; tə] ['fɪnɪʃ] ['ku:lɪŋ] .

and	**turn**	**cake**	**,**	**top**	**side**	**up**	**,**	**on**	**rack**	**to**	**finish**	**cooling**	**.**
和	转动	蛋糕	,	顶部	边	向上	,	在	架子	到	结束	冷却	.

将蛋糕翻过来，正面朝上，放在冷却架上继续冷却。

[fɔ:(r); fə(r)] [spʌndʒ] [keɪks] , ['fɒləʊ] [də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɪn]['resəpɪz] .

For	**sponge**	**cakes**	**,**	**follow**	**directions**	**given**	**in**	**recipes**	**.**
为了	海绵	蛋糕	,	跟随	方向	给定	在	食谱	.

制作海绵蛋糕时，请按照食谱中的说明进行操作。

[dəʊnt] [ges] [ə'baʊt][jɔ:(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃər] .

Don't	**guess**	**about**	**your**	**baking**	**temperatures**	**.**
不	猜测	关于	你的	烘烤	温度	.

不要凭感觉判断烘焙温度。

[ɪf] [jɔ:(r); jə(r)] [stəʊv] [dʌz] [nɒt][hæv; həv][æn; ən]['ʌv(ə)n] [hi:t] ['regjuleɪtə(r)] , [ju:z][ə; eɪ]['pɔ:təb(ə)l]

If	**your**	**stove**	**does**	**not**	**have**	**an**	**oven**	**heat**	**regulator**	**,**	**use**	**a**	**portable**
如果	你的	火炉	做	不是	有	一个	烤箱	热	监管机构	,	使用	一个	便携的

[θə'mɒmɪtə(r)] .

thermometer	**.**
温度计	.

如果你的炉灶没有烤箱温度调节器，请使用便携式温度计。

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt][kən'trəʊl] [hiːt] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [tel] [juː; jʊ] [wen] [tuː; tə][ə'dʒʌst][ðə; ði] ['beɪkɪŋ]
It **does** **not** **control** **heat** **,** **but** **it** **does** **tell** **you** **when** **to** **adjust** **the** **baking**
它 做 不是 控制 热 , 但 它 做 告诉 你 什么时候 到 调整 这 烘烤
['temprətʃə(r)] . [sɪks]
temperature **.** **6**
温度 . 6

它不控制温度，但会告诉你何时需要调整烘焙温度。6

“ ['velvəti] [krʌm] ” [ɪn][ɔːl][jɔː(r); jə(r)]['kæljʊmet]
“ **Velvety** **crumb** **”** **in** **all** **your** **Calumet**
“ 天鹅绒般的 屑 ” 在 全部 你的 卡卢梅特

卡鲁梅特所有产品都拥有“天鹅绒般的面包屑”

['bʌtə(r)] [keɪks]
BUTTER **CAKES**
黄油 蛋糕

黄油蛋糕

[siː] [ðə; ði][faɪn]['iːv(ə)n][greɪn] — [ðə; ði] ['velvɪt] - [sɒft]['tekstʃə(r)] !
See **the** **fine** **even** **grain** **—** **the** **velvet** **-** **soft** **texture** **!**
看 这 美好的 甚至 粮食 — 这 天鹅绒 - 柔软的 质地 !

看看这细腻均匀的纹理——如天鹅绒般柔软的质地！

['kæljʊmet][wʌn] - [eg] [keɪk]
Calumet **One** **-** **egg** **Cake**
卡卢梅特 一 - 蛋 蛋糕

卡鲁梅特单蛋蛋糕

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
4 **tablespoons** **butter** **or** **other** **shortening**
4 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 **egg** **,** **unbeaten**
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [wel] .
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **well** **.**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 出色地 .

先将黄油充分搅打至蓬松，然后逐渐加入糖，继续搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] ['veri] ['θʌrəli] .
Add **egg** **and** **beat** **very** **thoroughly** **.**
添加 蛋 和 打 非常 彻底 .

加入鸡蛋，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
Bake **in** **greased** **pan** **,** **8** **×** **8** **×** **2** **inches** **,** **in** **moderate** **oven** **(** **350°F** **.** **)**
烤 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 , 在 缓和 烤箱 (350°F .)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] .
50 **minutes** **.**
- 分钟 .

50分钟。

[spred] ['tʃɒklət] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] .
Spread **Chocolate** **Butter** **Frosting** **(** **page** **17** **)** **on** **top** **and** **sides** **of** **cake** **.**
传播 巧克力 黄油 糖霜 (页 -) 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部和侧面涂抹巧克力奶油糖霜（第 17 页）。

[ðɪs] [keɪk] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [tuː] [griːzd] [eit] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .
This **cake** **may** **be** **baked** **in** **two** **greased** **8** **-** **inch** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(** **375°F** **.**
这 蛋糕 可能 是 烘焙 在 二 涂油 8 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .
) - ['mɪnɪts] .
) **25** **minutes** **.**
) - 分钟 .

这款蛋糕可以在两个涂油的 8 英寸圆形蛋糕模具中，以中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

['ɒrɪndʒ]	[dɪ'zɜːt]	[keɪk]
Orange	**Dessert**	**Cake**
橙子	甜点	蛋糕

橙子甜点蛋糕

[juːz]	['resəpi]	[fɔː(r); fə(r)]	['kæljʊmet]	[wʌn]	-	[eg]	[keɪk]	.
Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**One**	**-**	**egg**	**Cake**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	一	-	蛋	蛋糕	.

使用卡鲁梅特单蛋蛋糕的配方。

[ˌeɪ diː 'diː]	[ˌtuː'tuː]	['tiːspuːn]	['greɪtɪd]	['ɒrɪndʒ]	[raɪnd]	[tuː; tə]	['bʌtə(r)]	[bɪ'fɔː(r)]	['kriːmɪŋ]	,
Add	**2**	**teaspoons**	**grated**	**orange**	**rind**	**to**	**butter**	**before**	**creaming**	**,**
添加	2	茶匙	磨碎的	橙子	果皮	到	黄油	前	奶油	,

在将黄油搅打至顺滑之前，加入2茶匙磨碎的橙皮。

[ænd; ənd]	½	[kʌp]	['faɪnli]	[kʌt]	['reɪzɪnz]	[tuː; tə]	[kriːmd]	['bʌtə(r)]	-	['ʃʊgə(r)]	-	[eg]	['mɪkstʃə(r)]	;	[ə'mɪt]	[və'nɪlə]	.
and	**½**	**cup**	**finely**	**cut**	**raisins**	**to**	**creamed**	**butter**	**-**	**sugar**	**-**	**egg**	**mixture**	**;**	**omit**	**vanilla**	**.**
和	½	杯子	精细地	切	葡萄干	到	奶油	黄油	-	糖	-	蛋	混合物	;	忽略	香草	.

在奶油、糖和鸡蛋混合物中加入 ½ 杯切碎的葡萄干；省略香草精。

[beɪk]	[ɪn]	[griːzd]	[eit]	×	[eit]	×	[ˌtuː'tuː]	-	[ɪntʃ]	[pæn]	[ɪn]	['mɒdərət]	['ʌv(ə)n]	(	350°F	.	)
Bake	**in**	**greased**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pan**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	涂油	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在抹了油的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，用中等温度（350°F）烘烤。

-	['mɪnɪts]	.
50	**minutes**	**.**
-	分钟	.

50分钟。

[wen]	[keɪk]	[hæz; həz]	[kuːld]	½	['aʊə(r)]	,	['kʌvə(r)]	[wɪð]	[pɑːt]	[ɒv; əv]	['swiːtnd]	['ɒrɪndʒ]	[dʒuːs]	,
When	**cake**	**has**	**cooled**	**½**	**hour**	**,**	**cover**	**with**	**part**	**of**	**sweetened**	**orange**	**juice**	**,**
什么时候	蛋糕	有	冷却	½	小时	,	覆盖	和	部分	的	加糖	橙子	汁	,

蛋糕冷却半小时后，淋上部分甜橙汁。

[prɪ'peəd]	[baɪ]	['ædɪŋ]	½	[kʌp]	['ʃʊgə(r)]	[tuː; tə]	½	[kʌp]	[dʒuːs]	[ænd; ənd]	['stɜːrɪŋ]	[ʌn'tɪl]	['ʃʊgə(r)]	[ɪz]	[dɪ'zɒlvd]
prepared	**by**	**adding**	**½**	**cup**	**sugar**	**to**	**½**	**cup**	**juice**	**and**	**stirring**	**until**	**sugar**	**is**	**dissolved**
准备	经过	添加	½	杯子	糖	到	½	杯子	汁	和	搅拌	直到	糖	是	溶解

.

:

.

将 ½ 杯糖加入 ½ 杯果汁中，搅拌至糖溶解即可制成。

[rɪ'piːt]	[æt; ət]	['ɪntərvlz]	[ʌn'tɪl]	[ɔːl]	[dʒuːs]	[hæz; həz]	[biːn]	[juːst]	.
Repeat	**at**	**intervals**	**until**	**all**	**juice**	**has**	**been**	**used**	**.**
重复	在	间隔	直到	全部	汁	有	到过	用过的	.

重复此步骤，直至果汁全部用完。

['bɒstən]	[kriːm]	[paɪ]
Boston	**Cream**	**Pie**
波士顿	奶油	馅饼

波士顿奶油派

[juːz]	['resəpi]	[fɔː(r); fə(r)]	['kæljʊmet]	[wʌn]	-	[eg]	[keɪk]	.
Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**One**	**-**	**egg**	**Cake**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	一	-	蛋	蛋糕	.

使用卡鲁梅特单蛋蛋糕的配方。

[beɪk]	[ɪn]	[tuː]	[griːzd]	[naɪn]	-	[ɪntʃ]	['leɪə(r)]	[pænz]	[ɪn]	['mɒdərət]	['ʌv(ə)n]	(	375°F	.	)	-	['mɪnɪts]	.
Bake	**in**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**.**
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	.

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

[spred] ['kʌstəd] [kri:m] ['fɪlɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twi:n] ['leɪəz] .

Spread	Custard	Cream	Filling	(	page	18	)	between	layers	.
传播	蛋奶冻	奶油	填充	(	页	-	)	之间	层	.

在各层之间涂抹卡仕达奶油馅料（第 18 页）。

[sɪft] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][tɒp] . ['sɛvən]

Sift	powdered	sugar	over	top	.	7
筛	粉末状	糖	超过	顶部	.	7

在上面筛一层糖粉。7

['tʃɒklət] [fʌdʒ] [keɪk]

Chocolate	Fudge	Cake
巧克力	做傻事	蛋糕

巧克力软糖蛋糕

([wʌn] [eg])

(	1	egg	)
(	1	蛋	)

（1个鸡蛋）

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ]

½	cup	butter	or	other	shortening
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['bi:t(ə)n]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	, 出色地		被打败

1个鸡蛋，打散

[ˌtu:'tu:] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]

2	squares	Baker's	Unsweetened	Chocolate	,	melted
2	正方形	面包师的	无糖	巧克力	,	融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	cup	milk
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][blend] .
Add **egg** **and** **beat** **well** **;** **then** **chocolate** **and** **blend** **.**
添加 蛋 和 打 出色地 ; 然后 巧克力 和 混合 .

加入鸡蛋并搅拌均匀；然后加入巧克力并混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (325°F .) [wʌn]['aʊə(r)] ,
Bake **in** **greased** **pan** **,** **8** **×** **8** **×** **2** **inches** **,** **in** **moderate** **oven** **(** **325°F** **.** **)** **1** **hour** **,**
烤 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 , 在 缓和 烤箱 (325°F .) 1 小时 ,

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（325°F）烘烤1小时。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
or **until** **done** **.**
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

[spred] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) , [ɔː(r)][hʌŋ'geəriən] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɒn][tɒp]
Spread **Fudge** **Frosting** **(** **page** **16** **)** **,** **or** **Hungarian** **Chocolate** **Frosting** **(** **page** **18** **)** **on** **top**
传播 做傻事 糖霜 (页 -) , 或者 匈牙利 巧克力 糖霜 (页 -) 在 顶部
[ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] .
and **sides** **of** **cake** **.**
和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部和侧面涂抹软糖糖霜（第 16 页）或匈牙利巧克力糖霜（第 18 页）。

[plɑːn'teɪʃ(ə)n]['mɑːb(ə)l] [keɪk]
Plantation **Marble** **Cake**
种植园 大理石 蛋糕

种植园大理石蛋糕

([ˌtuː'tuː] [egz])
(**2** **eggs** **)**
(2 鸡蛋)

（2个鸡蛋）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	, 出色地		被打败

2个鸡蛋，充分打散

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	**cup**	**milk**
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]

½	**teaspoon**	**cloves**
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	**teaspoon**	**nutmeg**
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [məˈlæsɪz]

2	**tablespoons**	**molasses**
2	汤匙	糖蜜

2汤匙糖蜜

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] ; [ðen] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add eggs ; then flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 鸡蛋 ; 然后 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

加入鸡蛋；然后交替加入面粉和牛奶，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[dɪ'vaɪd]['bætə(r)]['ɪntuː] [tuː] [pɑːts] .
Divide batter into two parts .
划分 连击 进入 二 部分 .

将面糊分成两份。

[tuː; tə][wʌn][pɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː][s'paɪsɪz][ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
To one part , add spices and molasses .
到 一 部分 , 添加 香料 和 糖蜜 .

其中一部分加入香料和糖蜜。

[pʊt][baɪ] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɪntuː] [griːzd] [ləʊf][pæn] , [eit] × [fɔːr] × [θriː] ['ɪntʃɪz] ,
Put by tablespoons into greased loaf pan , 8 × 4 × 3 inches ,
放 经过 汤匙 进入 涂油 面包 平底锅 , 8 × 4 × 3 英寸 ,

用汤匙将面糊放入抹了油的8×4×3英寸的吐司模具中，

['ɔːltəneɪtɪŋ] [lait] [ænd; ənd][dɑːk] ['mɪkstʃər] .
alternating light and dark mixtures .
交替 光 和 黑暗的 混合物 .

明暗交替混合。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake in moderate oven (350°F .) 1 hour and 15 minutes , or until done .
烤 在 缓和 烤箱 (350°F .) 1 小时 和 - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时 15 分钟，或直至烤熟。

[spred] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] .
Spread Butter Frosting (page 17) on top and sides of cake .
传播 黄油 糖霜 (页 -) 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部和侧面涂抹奶油糖霜（第 17 页）。

[luˌiːzi'ænə] [spaɪs] [keɪk]
Louisiana Spice Cake
路易斯安那州 香料 蛋糕

路易斯安那香料蛋糕

([ˌtuː'tuː] [egz])
(2 eggs)
(2 鸡蛋)

（2个鸡蛋）

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 cups sifted Swans Down Cake Flour
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]

½	teaspoon	ginger
½	茶匙	姜

半茶匙姜

1½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1½	teaspoons	cinnamon
1½	茶匙	肉桂

1½茶匙肉桂

¾ ['tiːspuːn] [kləʊvz]

¾	teaspoon	cloves
¾	茶匙	丁香

¾茶匙丁香

¾ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¾	teaspoon	nutmeg
¾	茶匙	肉豆蔻

¾茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	cup	butter	or	other	shortening
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] ， [wel] ['biːt(ə)n]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	，出色地		被打败

2个鸡蛋，充分打散

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [məˈlæsɪz]

3	tablespoons	molasses
3	汤匙	糖蜜

3汤匙糖蜜

['sɛvən] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld] ['kɒfi]

7	tablespoons	cold	coffee
7	汤匙	寒冷的	咖啡

7汤匙冷咖啡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] ， ['meʒə(r)] ， [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	spices	,	and	sift
筛	面粉	一次	，	措施	，	添加	烘烤	粉末	，	盐	，	和	香料	，	和	筛

[təˈgeðə(r)] [θriː] [taɪmz] .

together	three	times	.
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和香料，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [blend] .

Add	**eggs**	**and**	**beat**	**well**	**;**	**then**	**molasses**	**and**	**blend**	**.**
添加	鸡蛋	和	打	出色地	;	然后	糖蜜	和	混合	.

加入鸡蛋并充分搅拌；然后加入糖蜜并混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['kɒfi] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**coffee**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	咖啡	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和咖啡交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)]

Bake	**in**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**,**	**or**
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	,	或者

[ʌn'tɪl] [dʌn] .

until	**done**	**.**
直到	完毕	.

在两个抹了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[spred] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] .

Spread	**Butter**	**Frosting**	**(**	**page**	**17**	**)**	**between**	**layers**	**and**	**on**	**top**	**of**	**cake**	**.**
传播	黄油	糖霜	(	页	-	)	之间	层	和	在	顶部	的	蛋糕	.

在蛋糕层之间和蛋糕顶部涂抹奶油糖霜（第 17 页）。

['pætiz] ['bɜːθdeɪ] [keɪk]

Patty's	**Birthday**	**Cake**
帕蒂的	生日	蛋糕

帕蒂的生日蛋糕

([ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts])

(	**2**	**egg**	**whites**	**)**
(	2	蛋	白人	)

（2个蛋清）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , [ʌn'biːtn]

2	**egg**	**whites**	**,**	**unbeaten**
2	蛋	白人	,	不败

2个未打发的蛋白

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

¼	**teaspoon**	**vanilla**
¼	茶匙	香草

¼茶匙香草精

¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

¼	**teaspoon**	**almond**	**extract**
¼	茶匙	杏仁	提炼

¼茶匙杏仁提取物

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**	**three**	**times**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [wel] .

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**well**	**.**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	出色地	.

先将黄油充分搅打至蓬松，然后逐渐加入糖，继续搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] ['waɪts] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] ['veri] ['θʌrəli] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**egg**	**whites**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**very**	**thoroughly**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	蛋	白人	,	一	在	一个	时间	,	殴打	非常	彻底	后	每个	添加	.

将蛋清一个一个地加入，每次加入后都要充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .

Add	**flavoring**	**.**
添加	调味	.

加入调味料。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Bake in greased pan , 8 × 8 × 2 inches , in moderate oven (350°F .)

烤 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 , 在 缓和 烤箱 (350°F .)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] .

50 minutes .

- 分钟 .

50分钟。

[spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['beikəz] ['kəʊkənʌt] ,

Spread Seven Minute Frosting (page 16) on top and sides of cake ; sprinkle with Baker's Coconut ,

传播 七 分钟 糖霜 (页 -) 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 ; 撒 和 面包师的 椰子 ,

在蛋糕顶部和侧面涂抹七分钟糖霜（第16页）；撒上烘焙师椰蓉，

['sʌðən] [staɪl] , ['tɪntɪd] [ə; eɪ] ['delɪkət] [pɪŋk] .

Southern Style , tinted a delicate pink .

南方 风格 , 有色 一个 精美的 粉色的 .

南方风情，略带淡粉色。

[ɪn'sɜːt] ['taɪni] [pɪŋk] ['kænd(ə)ls] [ɪn] ['frɒstɪd] [keɪk] . [eit]

Insert tiny pink candles in frosted cake . 8

插入 微小的 粉色的 蜡烛 在 磨砂 蛋糕 . 8

在糖霜蛋糕上插入粉色小蜡烛。

['feɪvərɪt] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk]

Favorite Chocolate Layer Cake

最喜欢的 巧克力 层 蛋糕

最爱的巧克力千层蛋糕

([ˌtuːˈtuː] [egz])

(2 eggs)

(2 鸡蛋)

（2个鸡蛋）

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2¼ cups sifted Swans Down Cake Flour

2¼ 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

2¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2¼ teaspoons Calumet Baking Powder

2¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼ teaspoon salt

¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½ cup butter or other shortening

½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1 cup sugar

1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait]
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **eggs** **and** **beat** **well** **.**
添加 鸡蛋 和 打 出色地 .

加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [pænz] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **two** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(** **375°F** **.** **)** **25** **minutes** **.**
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 .

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

[spred] [fʌdʒ] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [keɪk] .
Spread **Fudge** **Frosting** **(** **page** **16** **)** **between** **layers** **and** **on** **top** **and** **sides** **of** **cake** **.**
传播 做傻事 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面涂抹巧克力软糖糖霜（第 16 页）。

['feɪvərɪt] [kʌp] [keɪks]
Favorite Cup Cakes
最喜欢的 杯子 蛋糕

最受欢迎的纸杯蛋糕

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['feɪvərɪt] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk] .
Use recipe for Favorite Chocolate Layer Cake .
使用 食谱 为了 最喜欢的 巧克力 层 蛋糕 .

使用您最喜欢的巧克力千层蛋糕配方。

[tɜːn] [ðə; ði] ['bætə(r)] ['ɪntuː] [griːzd] [kʌp] - [keɪk] [pænz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔ [fʊl] ;
Turn the batter into greased cup - cake pans , filling them ⅔ full ;
转动 这 连击 进入 涂油 杯子 - 蛋糕 平底锅 , 填充 他们 ⅔ 满的 ;

将面糊倒入抹了油的纸杯蛋糕模具中，装至三分之二满；

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
bake in moderate oven (375°F .) 20 minutes , or until done .
烤 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤 20 分钟，或直至烤熟。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['tʃɒklət] ['wʌndə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) , [ɔː(r)] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .
Cover with Chocolate Wonder Frosting (page 17) , or Burnt Sugar Frosting (page 16) .
覆盖 和 巧克力 想知道 糖霜 (页 -) , 或者 烧焦的 糖 糖霜 (页 -) .

用巧克力奇迹糖霜（第 17 页）或焦糖糖霜（第 16 页）覆盖。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] [keɪks] .
Makes 2 dozen cakes .
制作 2 打 蛋糕 .

可做两打蛋糕。

['bɪzi] [deɪ] [keɪk]
Busy Day Cake
忙碌的 天 蛋糕

忙碌日蛋糕

([θriː] [egz])
(3 eggs)
(3 鸡蛋)

（3个鸡蛋）

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
3 cups sifted Swans Down Cake Flour
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
4 teaspoons Calumet Baking Powder
4 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

4茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

1⅔ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1⅔ cups sugar
1⅔ 杯子 糖

1⅔ 杯糖

½ [kʌp] ['sɔfənd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ cup softened butter or other shortening
½ 杯子 软化 黄油 或者 其他 缩短

半杯软化的黄油或其他起酥油

[θriː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
3 eggs , well beaten
3 鸡蛋 , 出色地 被打败

3个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]
1¼ cups milk
1¼ 杯子 牛奶

1¼ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
together three times .
一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] .
Add butter .
添加 黄油 .

加入黄油。

[kəm'baɪn] [egz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ]
Combine eggs , milk , and vanilla , and add to flour mixture , stirring
结合 鸡蛋 , 牛奶 , 和 香草 , 和 添加 到 面粉 混合物 , 搅拌
[ʌn'tɪl] [ɔːl]['flaʊə(r)][ɪz] ['dæmpənd] .
until all flour is dampened .
直到 全部 面粉 是 潮湿 .

将鸡蛋、牛奶和香草精混合，加入面粉混合物中，搅拌至所有面粉都湿润。

[ðen] [biːt] ['vɪgərəsli] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Then beat vigorously 1 minute .
然后 打 大力 1 分钟 .

然后快速搅拌1分钟。

[beɪk] [ɪn] [θriː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] .
Bake in three greased 9 - inch layer pans in moderate oven (375°F .) 25 minutes .
烤 在 三 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 .

在三个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 分钟。

[spred] ['ɒrɪndʒ] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] .
Spread Orange Butter Frosting (page 17) between layers and on top of cake .
传播 橙子 黄油 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 的 蛋糕 .

在蛋糕层之间和蛋糕顶部涂抹橙子奶油糖霜（第 17 页）。

['kəʊkənʌt]['leɪə(r)] [keɪk]
Coconut Layer Cake
椰子 层 蛋糕

椰子千层蛋糕

([θriː] [egz])
(3 eggs)
(3 鸡蛋)

（3个鸡蛋）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

⅔	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
⅔	杯子	黄油	或者	其他	缩短

⅔ 杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[θriː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]

3	**egg**	**yolks**	**,**	**well**	**beaten**
3	蛋	蛋黄	, 出色地		被打败

3个蛋黄，充分打散

⅓ [kʌp] [mɪlk]

⅓	**cup**	**milk**
⅓	杯子	牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[θriː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

3	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn][kæn; kən] ['beikəz] ['kəʊkənʌt] , ['sʌðən] [staɪl]

1	**can**	**Baker's**	**Coconut**	**,**	**Southern**	**Style**
1	能	面包师的	椰子	,	南方	风格

1罐贝克牌南方风味椰子

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [təˈgeðə(r)]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	butter	thoroughly	,	add	sugar	gradually	,	and	cream	together	until	light
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	fluffy	.
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] ; [ðen] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .

Add	egg	yolks	;	then	flour	,	alternately	with	milk	,	a	small	amount	at	a	time	.
添加	蛋	蛋黄	;	然后	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

加入蛋黄；然后交替加入面粉和牛奶，每次少量加入。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	after	each	addition	until	smooth	.
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] .

Add	vanilla	and	fold	in	egg	whites	.
添加	香草	和	折叠	在	蛋	白人	.

加入香草精，拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -

Bake	in	two	greased	9	-	inch	layer	pans	in	moderate	oven	(	375°F	.	)	25	to	30
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 至 30 分钟。

[spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz]

Spread	Seven	Minute	Frosting	(	page	16	)	between	layers	and	on	top	and	sides
传播	七	分钟	糖霜	(	页	-	)	之间	层	和	在	顶部	和	侧面

[ɒv; əv] [keɪk] .

of	cake	.
的	蛋糕	.

将七分钟糖霜（第 16 页）涂抹在蛋糕层之间以及蛋糕的顶部和侧面。

['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] ['leɪə(r)][ænd; ənd][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv] [keɪk] [wɪð] ['kəʊkənʌt] [waɪl] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [stɪl] [sɒft] .

Sprinkle	each	layer	and	outside	of	cake	with	coconut	while	frosting	is	still	soft	.
撒	每个	层	和	外部	的	蛋糕	和	椰子	尽管	糖霜	是	仍然	柔软的	.

趁糖霜还未干透，在蛋糕的每一层和外层撒上椰丝。

[praɪz] ['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]

Prize	Devil's	Food	Cake
奖	魔鬼的	食物	蛋糕

获奖的魔鬼蛋糕

([θriː] [egz])

(	3	eggs	)
(	3	鸡蛋	)

（3个鸡蛋）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

2¾ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2¾	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2¾	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2¾茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

⅔ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅔ cup butter or other shortening
⅔ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

⅔ 杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[θriː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
3 eggs , well beaten
3 鸡蛋 , 出色地 被打败

3个鸡蛋，充分打散

[θriː] [skˈweəz] ['beikəz] [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
3 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

3块贝克牌无糖巧克力，融化

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [təˈgeðə(r)]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [təˈgeðə(r)] [ʌnˈtɪl] [laɪt]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Add eggs and beat well ; then chocolate and beat until smooth .
添加 鸡蛋 和 打 出色地 ; 然后 巧克力 和 打 直到 光滑的 .

加入鸡蛋并搅拌均匀；然后加入巧克力，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)]
Bake **in** **two** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pans** **in** **moderate** **oven** **(** **350°F** **.** **)** **35** **minutes** **,** **or**
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (350°F .) - 分钟 , 或者
[ʌn'tɪl] [dʌn] .
until **done** **.**
直到 完毕 .

在两个抹了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（350°F）的烤箱烘烤 35 分钟，或直至烤熟。

[spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz]
Spread **Seven** **Minute** **Frosting** **(** **page** **16** **)** **between** **layers** **and** **on** **top** **and** **sides**
传播 七 分钟 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面
[ɒv; əv] [keɪk] . [naɪn]
of **cake** **.** **9**
的 蛋糕 . 9

将七分钟糖霜（第16页）涂抹在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面。9

[bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] [keɪk]
Burnt **Sugar** **Cake**
烧焦的 糖 蛋糕

焦糖蛋糕

([θriː] [egz])
(**3** **eggs** **)**
(3 鸡蛋)

(3个鸡蛋)

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
¼ **cup** **hot** **water**
¼ 杯子 热的 水

¼ 杯热水

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
3 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
3 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	cup	butter	or	other	shortening
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1½	cups	sugar
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[θriː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]

3	egg	yolks	,	well	beaten
3	蛋	蛋黄	, 出色地		被打败

3个蛋黄，充分打散

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]

1	cup	water
1	杯子	水

杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kærəməlaɪzd] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp]

2	tablespoons	caramelized	sugar	syrup
2	汤匙	焦糖	糖	糖浆

2汤匙焦糖糖浆

[θriː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

3	egg	whites	,	stiffly	beaten
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[tuː; tə] [meɪk] ['kærəməlaɪzd] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp] ,

To	make	caramelized	sugar	syrup	,
到	制作	焦糖	糖	糖浆	,

制作焦糖糖浆，

[pleɪs] ½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] ['skɪlɪt] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [fleɪm] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['meltɪd]

place	½	cup	sugar	in	skillet	over	medium	flame	and	stir	constantly	until	melted
地方	½	杯子	糖	在	煎锅	超过	中等的	火焰	和	搅拌	不断地	直到	融化

[ænd; ənd] [kwaɪt] [dɑːk] .

and	quite	dark	.
和	相当	黑暗的	.

将 ½ 杯糖放入平底锅中，用中火不断搅拌，直到糖融化并变成深色。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

Remove	from	fire	,	add	¼	cup	hot	water	,	stir	until	dissolved	.
消除	从	火	,	添加	¼	杯子	热的	水	,	搅拌	直到	溶解	.

从火上移开，加入 ¼ 杯热水，搅拌至溶解。

[kuːl] .

Cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**egg**	**yolks**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	蛋	蛋黄	和	打	出色地	.

加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**water**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	水	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和水交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kærəməlaɪzd] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [blend] .

Add	**2**	**tablespoons**	**caramelized**	**sugar**	**syrup**	**and**	**blend**	**.**
添加	2	汤匙	焦糖	糖	糖浆	和	混合	.

加入2汤匙焦糖糖浆，搅拌均匀。

[fəʊld] [ɪn] [eg] ['waɪts] .

Fold	**in**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [pænz] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -

Bake	**in**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**25**	**to**	**30**
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	到	-

['mɪnɪts] ,

minutes	**,**
分钟	,

在两个抹了油的9英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤25至30分钟。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

or	**until**	**done**	**.**
或者	直到	完毕	.

或者直到完成为止。

[spred] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) , [meɪd] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kærəməlaɪzd] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp] ,

Spread	**Burnt**	**Sugar**	**Frosting**	**(**	**page**	**16**	**)**	**,**	**made**	**with**	**remaining**	**caramelized**	**sugar**	**syrup**	**,**
传播	烧焦的	糖	糖霜	(	页	-	)	,	制成	和	其余的	焦糖	糖	糖浆	,

涂抹焦糖糖霜（第16页），用剩余的焦糖糖浆制成，

[bɪˈtwiːn] [ˈleɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] .

between	layers	and	on	top	and	sides	of	cake	.
之间	层	和	在	顶部	和	侧面	的	蛋糕	.

蛋糕层之间、顶部和侧面。

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [keɪk]

Pineapple	Upside	Down	Cake
菠萝	上行	向下	蛋糕

菠萝翻转蛋糕

[juːz] [ˈresəpi] [fɔː(r); fə(r)][ˈeɪprɪkɒt] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [keɪk] , [ˈsʌbstɪtjuːtɪŋ] [fɔːr][ˈslaɪsɪz] [kænd] [ˈpaɪnæp(ə)l]

Use	recipe	for	Apricot	Upside	Down	Cake	,	substituting	4	slices	canned	pineapple
使用	食谱	为了	杏	上行	向下	蛋糕	,	替换	4	切片	罐装	菠萝

[fɔː(r); fə(r)][ˈeɪprɪkɒts] ,

for	apricots	,
为了	杏子	,

使用杏子倒置蛋糕的食谱，用4片罐装菠萝代替杏子。

[ænd; ənd] [ˈædɪŋ] [wʌn][kʌp] [ˈslaɪtli] [ˈbrəʊkən][ˈpiːkən] [miːts] .

and	adding	1	cup	slightly	broken	pecan	meats	.
和	添加	1	杯子	轻微地	破碎的	胡桃	肉类	.

并加入 1 杯略微碎裂的山核桃仁。

[əˈreɪndʒ] [ˈpaɪnæp(ə)l][ˈslaɪsɪz][ɒn][ˈbʌtə(r)] - [ˈʃʊgə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] [ˈkʌvərɪŋ] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] -

Arrange	pineapple	slices	on	butter	-	sugar	mixture	covering	bottom	of	8	×	8	×	2	-
安排	菠萝	切片	在	黄油	-	糖	混合物	覆盖	底部	的	8	×	8	×	2	-

[ɪntʃ] [pæn] ,

inch	pan	,
英寸	平底锅	,

将菠萝片铺在铺有黄油糖混合物的8×8×2英寸烤盘底部，

[ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l][ˈpiːkən] [miːts] [ˈəʊvə(r)][tɒp] .

and	sprinkle	pecan	meats	over	top	.
和	撒	胡桃	肉类	超过	顶部	.

最后在上面撒上山核桃碎。

[tɜːn] [ˈbætə(r)][ˈəʊvə(r)] [ˈkɒntents] [ɒv; əv][pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .)

Turn	batter	over	contents	of	pan	,	and	bake	in	moderate	oven	(	350°F	.	)
转动	连击	超过	内容	的	平底锅	,	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

将面糊倒扣在烤盘中，放入中等温度的烤箱（350°F）烘烤。

- [ˈmɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] .

50	minutes	,	or	until	done	.
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

50分钟，或直到完成为止。

[sɜːv] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [ɒn] [dɪʃ] [wɪð] [ˈpaɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [nʌts] [ɒn][tɒp] .

Serve	upside	down	on	dish	with	pineapple	and	nuts	on	top	.
服务	上行	向下	在	盘子	和	菠萝	和	坚果	在	顶部	.

将蛋糕倒扣在盘子上，上面放上菠萝和坚果。

[sɜːv] [wɔːm] .

Serve	warm	.
服务	温暖的	.

趁热食用。

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [əˈdɪʃən(ə)l] [nʌts] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .

Garnish	with	whipped	cream	and	additional	nuts	,	if	desired	.
装饰	和	鞭打	奶油	和	额外的	坚果	,	如果	想要的	.

根据个人喜好，可以用鲜奶油和坚果装饰。

[kʌt] [ɪn] ['wedʒɪz] .
Cut **in** **wedges** **.**
切 在 楔形 .

切成楔形。

['leɪdi] ['bɔːltɪmɔː(r)] [keɪk]
Lady **Baltimore** **Cake**
女士 巴尔的摩 蛋糕

巴尔的摩夫人蛋糕

([θriː] [eg] ['waɪts])
(**3** **egg** **whites** **)**
(3 蛋 白人)

（3个蛋清）

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
3 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
3 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
¼ **teaspoon** **almond** **extract**
¼ 茶匙 杏仁 提炼

¼茶匙杏仁提取物

[θriː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
3 **egg** **whites** **,** **stiffly** **beaten**
3 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	together
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	times	.
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	butter	thoroughly	,	add	sugar	gradually	,	and	cream	together	until	light
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	fluffy	.
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Add	flour	,	alternately	with	liquid	,	a	small	amount	at	a	time	.
添加	面粉	,	交替	和	液体	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和液体交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	after	each	addition	until	smooth	.
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ; [fəʊld] [ɪn] [eg] ['waɪts] .

Add	flavoring	;	fold	in	egg	whites	.
添加	调味	;	折叠	在	蛋	白人	.

加入调味料；拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [pænz] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	in	two	greased	9	-	inch	layer	pans	in	moderate	oven	(	375°F	.	)	20	minutes	.
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	.

在两个涂了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 20 分钟。

[spred] ['leɪdi] ['bɔːltɪmɔː(r)] ['fɪlɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] , [ænd; ənd] ['frɒstɪŋ] ['əʊvə(r)] [keɪk] .

Spread	Lady	Baltimore	Filling	(	page	17	)	between	layers	,	and	Frosting	over	cake	.
传播	女士	巴尔的摩	填充	(	页	-	)	之间	层	,	和	糖霜	超过	蛋糕	.

在蛋糕层之间涂抹巴尔的摩夫人馅料（第 17 页），并在蛋糕上涂抹糖霜。

['eɪprɪkɒt] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [keɪk]

Apricot	Upside	Down	Cake
杏	上行	向下	蛋糕

杏子翻转蛋糕

([wʌn] [eg])

(	1	egg	)
(	1	蛋	)

（1个鸡蛋）

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

1¼	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
1¼	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

1¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1¼	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
1¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
4 tablespoons butter or other shortening
4 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]
¾ cup granulated sugar
¾ 杯子 颗粒状 糖

¾ 杯砂糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
½ cup brown sugar , firmly packed
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

- [kʊkt] ['eɪprɪkɒts]
12 cooked apricots
- 煮熟 杏子

12个煮熟的杏子

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [wel] .
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together well .
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 出色地 .

先将黄油充分搅打至蓬松，然后逐渐加入糖，继续搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] ['veri] ['θʌrəli] .
Add egg and beat very thoroughly .
添加 蛋 和 打 非常 彻底 .

加入鸡蛋，充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)] , [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[melt] [fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] [ɪn] [eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] [pæn] [ɔː(r)] [eit] - [ɪntʃ] [ˈskɪlɪt] , [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [fleɪm] .

Melt	**4**	**tablespoons**	**butter**	**in**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pan**	**or**	**8**	**-**	**inch**	**skillet**	**,**	**over**	**low**	**flame**	**.**
熔化	4	汤匙	黄油	在	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	或者	8	-	英寸	煎锅	,	超过	低的	火焰	.

在 8 × 8 × 2 英寸的平底锅或 8 英寸的煎锅中，用小火融化 4 汤匙黄油。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] ; [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈmeltɪd] .

Add	**brown**	**sugar**	**;**	**stir**	**until**	**melted**	**.**
添加	棕色的	糖	;	搅拌	直到	融化	.

加入红糖；搅拌至融化。

[ɒn] [ðɪs] [əˈreɪndʒ] [ˈeɪprɪkɒts] , [kʌt] - [saɪd] [ʌp] .

On	**this**	**arrange**	**apricots**	**,**	**cut**	**-**	**side**	**up**	**.**
在	这	安排	杏子	,	切	-	边	向上	.

将杏子切面朝上摆放在这个位置。

[tɜːn] [ˈbætə(r)] [ˈəʊvə(r)] [ˈkɒntents] [ɒv; əv] [pæn] .

Turn	**batter**	**over**	**contents**	**of**	**pan**	**.**
转动	连击	超过	内容	的	平底锅	.

将面糊倒扣在锅底。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .)

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在中等温度的烤箱（350°F/175°C）中烘烤。

- [ˈmɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .

50	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

50分钟，或直到完成为止。

[ˈluːs(ə)n] [keɪk] [frɒm; frəm] [saɪdz] [ænd; ənd] [ˈbɒtəm] .

Loosen	**cake**	**from**	**sides**	**and**	**bottom**	**.**
松开	蛋糕	从	侧面	和	底部	.

将蛋糕从侧面和底部松开。

[sɜːv] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [wɪð] [ˈeɪprɪkɒts] [ɒn] [tɒp] . -

Serve	**upside**	**down**	**with**	**apricots**	**on**	**top**	**.**	**10**
服务	上行	向下	和	杏子	在	顶部	.	-

将蛋糕倒扣上桌，上面放上杏干。10

[ˈtʃɒklət] [ˈrɪbən] [keɪk]

Chocolate	**Ribbon**	**Cake**
巧克力	丝带	蛋糕

巧克力丝带蛋糕

([ˌtuːˈtuː] [egz] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk])
(2 eggs and 2 egg yolks)
(2 鸡蛋 和 2 蛋 蛋黄)

（2个鸡蛋和2个蛋黄）

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
3 cups sifted Swans Down Cake Flour
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 teaspoons Calumet Baking Powder
3 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅔ cup butter or other shortening
⅔ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

⅔ 杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs and 2 egg yolks , well beaten
2 鸡蛋 和 2 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败

2个鸡蛋和2个蛋黄，充分打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[θriː] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd] [ænd; ənd] [kuːld]
3 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted and cooled
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化 和 冷却

3块贝克牌无糖巧克力，融化并冷却

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
¼ cup hot water
¼ 杯子 热的 水

¼ 杯热水

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream **butter** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **eggs** **and** **beat** **well** **.**
添加 鸡蛋 和 打 出色地 .

加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .
Add **flour** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[kəm'baɪn] ['tʃɒklət] , ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] , ['səʊdə] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine **chocolate** **,** **sugar** **,** **water** **,** **soda** **,** **and** **butter** **,** **and** **mix** **well** **.**
结合 巧克力 , 糖 , 水 , 苏打 , 和 黄油 , 和 混合 出色地 .

将巧克力、糖、水、小苏打和黄油混合均匀。

[kuːl] ['slaɪtli] .
Cool **slightly** **.**
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[tɜːn] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv]['bætə(r)]['ɪntuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pæn] .
Turn **a** **generous** **one** **-** **third** **of** **batter** **into** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pan** **.**
转动 一个 慷慨的 一 - 第三 的 连击 进入 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 .

将三分之一的面糊倒入抹了油的 9 英寸圆形烤盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bætə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] ; [tɜːn]
Add **chocolate** **mixture** **to** **remaining** **batter** **,** **stirring** **until** **thoroughly** **blended** **;** **turn**
添加 巧克力 混合物 到 其余的 连击 , 搅拌 直到 彻底 混合 ; 转动
['ɪntuː] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz] .
into **two** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pans** **.**
进入 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 .

将巧克力混合物加入剩余的面糊中，搅拌至完全融合；倒入两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake in moderate oven (375°F .) 30 minutes , or until done .
烤 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤 30 分钟，或直至烤熟。

[spred] ['rɑːzbəri] [dʒæm] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] , [ə'reɪndʒɪŋ] [laɪt] ['leɪə(r)] [bɪ'twiːn] [dɑːk] [wʌnz] ;
Spread raspberry jam between layers , arranging light layer between dark ones ;
传播 覆盆子 果酱 之间 层 , 安排 光 层 之间 黑暗的 一个 ;

在每层之间涂抹覆盆子果酱，将浅色层放在深色层之间；

['kʌvə(r)] [keɪk] [wɪð] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .
cover cake with Seven Minute Frosting (page 16) .
覆盖 蛋糕 和 七 分钟 糖霜 (页 -) .

用七分钟糖霜覆盖蛋糕（第 16 页）。

[hʌŋ'geəriən] [kriːm] [keɪk]
Hungarian Cream Cake
匈牙利 奶油 蛋糕

匈牙利奶油蛋糕

([ˌtuː'tuː] [egz])
(2 eggs)
(2 鸡蛋)

（2个鸡蛋）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 cups sifted Swans Down Cake Flour
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons Calumet Baking Powder
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] ['hevi] [kriːm]
1¼ cups heavy cream
1¼ 杯子 重的 奶油

1¼ 杯浓奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**together**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	**times**	**.**
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**sugar**	**gradually**	**to**	**eggs**	**,**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	糖	逐步地	到	鸡蛋	,	和	打	出色地	.

逐渐将糖加入鸡蛋中，并充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [kriːm] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**cream**	**,**	**beating**	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	奶油	,	殴打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

将面粉和奶油交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Bake	**in**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] .

50	**minutes**	**.**
-	分钟	.

50分钟。

[spred] [wɪð] [hʌŋ'geərɪən] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

Spread	**with**	**Hungarian**	**Chocolate**	**Frosting**	**(**	**page**	**18**	**)**	**.**
传播	和	匈牙利	巧克力	糖霜	(	页	-	)	.

涂抹匈牙利巧克力糖霜（第 18 页）。

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [gəʊld] [keɪk]

Economical	**Gold**	**Cake**
经济	金子	蛋糕

经济型金饼

([θriː] [eg] [jəʊk])

(	**3**	**egg**	**yolks**	**)**
(	3	蛋	蛋黄	)

（3个蛋黄）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]
3 egg yolks , beaten until thick and
3 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和

3个蛋黄，打发至浓稠，

['lemən] - ['kʌləd]
lemon - colored
柠檬 - 有色

柠檬色

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , [ɔː(r)]
1 teaspoon vanilla , or
1 茶匙 香草 , 或者

1茶匙香草精，或

½ ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræk]
½ teaspoon orange extract
½ 茶匙 橙子 提炼

½茶匙橙子提取物

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
Sift flour once , measure , add baking powder , and sift together three times .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 和 筛 一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add egg yolks and beat well .
添加 蛋 蛋黄 和 打 出色地 .

加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .
Add flavoring .
添加 调味 .

加入调味料。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)
第2/5页

[biːt] [wel] .
Beat well .
打 出色地 .

打得好。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -
Bake in two greased 9 - inch layer pans in moderate oven (375°F .) 25 to 30
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 到 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 至 30 分钟。

[spred] ['lemən] ['kəʊkənʌt] ['fɪlɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd] ['snəʊi] ['lemən] ['frɒstɪŋ] (
Spread Lemon Coconut Filling (page 18) between layers and Snowy Lemon Frosting (
传播 柠檬 椰子 填充 (页 -) 之间 层 和 雪 柠檬 糖霜 (
[peɪdʒ] -) [ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] .
page 17) on top and sides of cake .
页 -) 在 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

在蛋糕层之间涂抹柠檬椰子馅料（第 18 页），在蛋糕顶部和侧面涂抹雪白柠檬糖霜（第 17 页）。

['sprɪŋk(ə)l] ['beikəz] ['kəʊkənʌt] , ['sʌðən] [staɪl] , ['əʊvə(r)] [keɪk] .
Sprinkle Baker's Coconut , Southern Style , over cake .
撒 面包师的 椰子 , 南方 风格 , 超过 蛋糕 .

在蛋糕上撒上南方风味的贝克椰蓉。

[ðɪs] [keɪk] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [griːzd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] ,
This cake may be baked in greased pan , 8 × 8 × 2 inches ,
这 蛋糕 可能 是 烘焙 在 涂油 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 ,

这款蛋糕可以用抹了油的烤盘烘烤，烤盘尺寸为 8 × 8 × 2 英寸。

[ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
in moderate oven (350°F .)
在 缓和 烤箱 (350°F .)

在中等温度的烤箱中（350°F）

- ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] ; [ɔː(r)][ɪn] [griːzd] [kʌp] - [keɪk] [pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .)
50 minutes , or until done ; or in greased cup - cake pans in moderate oven (375°F .)
- 分钟 , 或者 直到 完毕 ; 或者 在 涂油 杯子 - 蛋糕 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .)
- ['mɪnɪts] ,
20 minutes ,
- 分钟 ,

烤50分钟，或直至烤熟；或在抹了油的纸杯蛋糕模具中，用中等温度（375°F）烘烤20分钟。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
or until done .
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

[meɪks] [θriː]['dʌz(ə)n] [smɔːl] [kʌp] [keɪks] .
Makes 3 dozen small cup cakes .
制作 3 打 小的 杯子 蛋糕 .

可制作36个小纸杯蛋糕。

['sɪlvə(r)] [keɪk]
Silver **Cake**
银 蛋糕

银饼

([fɔːr] [eg] ['waɪts])
(4 egg whites)
(4 蛋 白人)

（4个蛋清）

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
3 cups sifted Swans Down Cake Flour
3 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 teaspoons Calumet Baking Powder
3 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ cup butter or other shortening
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ ['tiːspuːn] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
½ teaspoon lemon extract
½ 茶匙 柠檬 提炼

½茶匙柠檬提取物

[fɔːr] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
4 egg whites , stiffly beaten
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
Sift flour once , measure , add baking powder , and sift together three times .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 和 筛 一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait]
Cream butter thoroughly , add sugar gradually , and cream together until light
奶油 黄油 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and fluffy .
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add flour , alternately with milk , a small amount at a time .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat after each addition until smooth .
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] .
Add lemon extract .
添加 柠檬 提炼 .

加入柠檬提取物。

[fəʊld] [ɪn] [eg] ['waɪts] ;
Fold in egg whites ;
折叠 在 蛋 白人 ;

轻轻拌入蛋白；

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [pænz] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] -
bake in two greased 9 - inch layer pans in moderate oven (375°F .) 25 to 30
烤 在 二 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 到 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

在两个涂油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）烘烤 25 至 30 分钟。

[spred] ['snəʊi] ['leməˌn] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ænd; ənd] [saɪdz]
Spread Snowy Lemon Frosting (page 17) between layers and on top and sides
传播 雪 柠檬 糖霜 (页 -) 之间 层 和 在 顶部 和 侧面
[ɒv; əv] [keɪk] . -
of cake . 11
的 蛋糕 . -

将雪白柠檬糖霜（第17页）涂抹在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面。11

['mɪrək(ə)l] [keɪk]
Miracle Cake
奇迹 蛋糕

奇迹蛋糕

([fɔːr] [egz])
(4 eggs)
(4 鸡蛋)

（4个鸡蛋）

4⅔ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
4⅔ cups sifted Swans Down Cake Flour
4⅔ 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

4⅔ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

4½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
4½ teaspoons Calumet Baking Powder
4½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

4½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
1 cup butter or other shortening
1 杯子 黄油 或者 其他 缩短

杯黄油或其他起酥油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

[fɔːr] [egz] ， [wel] ['biːt(ə)n]
4 **eggs** **，** **well** **beaten**
4 鸡蛋 ，出色地 被打败

4个鸡蛋，充分打散

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ **cups** **milk**
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] ， ['meʒə(r)] ， [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ， [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift **flour** **once** **，** **measure** **，** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **，** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 ， 措施 ， 添加 烘烤 粉末 和 盐 ， 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] ， [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] ， [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait]
Cream **butter** **thoroughly** **，** **add** **sugar** **gradually** **，** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 黄油 彻底 ， 添加 糖 逐步地 ， 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add **eggs** **and** **mix** **well** **.**
添加 鸡蛋 和 混合 出色地 .

加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] ， [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] ， [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Add **flour** **，** **alternately** **with** **milk** **，** **a** **small** **amount** **at** **a** **time** **.**
添加 面粉 ， 交替 和 牛奶 ， 一个 小的 数量 在 一个 时间 .

将面粉和牛奶交替加入，每次少量添加。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[dɪ'vaɪd] ['bætə(r)] ['ɪntuː] [pænz] [fɔː(r); fə(r)] ['stɔːrɪŋ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [θriː] [weɪz] [sə'dʒestid]
Divide **batter** **into** **pans** **for** **storing** **and** **baking** **in** **the** **three** **ways** **suggested**
划分 连击 进入 平底锅 为了 存储 和 烘烤 在 这 三 方式 建议
[bɪ'ləʊ] .
below **.**
以下 .

将面糊分成几份，分别装入烤盘中，然后按照以下三种方法进行储存和烘烤。

['ɒrɪndʒ]	['leɪə(r)]	[keɪk]	.
Orange	**Layer**	**Cake**	**.**
橙子	层	蛋糕	.

橙子千层蛋糕。

[tɜːn]	[ə'baʊt]	⅓	[ɒv; əv]	['mɪrək(ə)l]	[keɪk]	['bætə(r)]	['ɪntuː]	[tuː]	[griːzd]	[eit]	-	[ɪntʃ]	['leɪə(r)]	[pænz]	.
Turn	**about**	**⅓**	**of**	**Miracle**	**Cake**	**batter**	**into**	**two**	**greased**	**8**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**.**
转动	关于	⅓	的	奇迹	蛋糕	连击	进入	二	涂油	8	-	英寸	层	平底锅	.

将大约三分之一的奇迹蛋糕面糊倒入两个涂了油的 8 英寸圆形蛋糕模具中。

['kʌvə(r)]	['kləʊsli]	[wɪð]	[ə; eɪ]	[dæmp]	[klɒθ]	,	[ðen]	[wɪð]	[wækst]	['peɪpə(r)]	;	[taɪ]	[sɪ'kjʊəli]	,
Cover	**closely**	**with**	**a**	**damp**	**cloth**	**,**	**then**	**with**	**waxed**	**paper**	**;**	**tie**	**securely**	**,**
覆盖	密切	和	一个	潮湿	布	,	然后	和	打蜡	纸	;	领带	安全地	,

先用湿布严密覆盖，再用蜡纸覆盖；然后系紧。

[ænd; ənd]	[stɔː(r)]	[ɪn]	[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]	[ʌn'tɪl]	[keɪk]	[ɪz]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[beɪkt]	.
and	**store**	**in**	**refrigerator**	**until**	**cake**	**is**	**to**	**be**	**baked**	**.**
和	店铺	在	冰箱	直到	蛋糕	是	到	是	烘焙	.

放入冰箱冷藏，待烤蛋糕时取出即可。

[beɪk]	[ɪn]	['mɒdərət]	['ʌv(ə)n]	(	375°F	.	)	-	['mɪnɪts]	,	[ɔː(r)]	[ʌn'tɪl]	[dʌn]	.
Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[kuːl]	.
Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[spred]	['ɒrɪndʒ]	['bʌtə(r)]	['frɒstɪŋ]	(	[peɪdʒ]	-	)	[bɪ'twiːn]	['leɪəz]	[ænd; ənd]	[ɒn]	[tɒp]	[ænd; ənd]	[saɪdz]
Spread	**Orange**	**Butter**	**Frosting**	**(**	**page**	**17**	**)**	**between**	**layers**	**and**	**on**	**top**	**and**	**sides**
传播	橙子	黄油	糖霜	(	页	-	)	之间	层	和	在	顶部	和	侧面

[ɒv; əv]	[keɪk]	.
of	**cake**	**.**
的	蛋糕	.

在蛋糕层之间以及蛋糕顶部和侧面涂抹橙子奶油糖霜（第 17 页）。

['feɪvərɪt]	[dʒæm]	[skˈweəz]	.
Favorite	**Jam**	**Squares**	**.**
最喜欢的	果酱	正方形	.

最爱的果酱方块。

[tɜːn]	[ə'baʊt]	⅓	[ɒv; əv]	['mɪrək(ə)l]	[keɪk]	['bætə(r)]	['ɪntuː]	[griːzd]	[pæn]	,	[eit]	×	[eit]	×	[ˌtuː'tuː]	['ɪntʃɪz]	,
Turn	**about**	**⅓**	**of**	**Miracle**	**Cake**	**batter**	**into**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**
转动	关于	⅓	的	奇迹	蛋糕	连击	进入	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,

将大约三分之一的奇迹蛋糕面糊倒入抹了油的 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中，

['kʌvə(r)]	['kləʊsli]	[wɪð]	[dæmp]	[klɒθ]	,	[ðen]	[wɪð]	[wækst]	['peɪpə(r)]	;	[taɪ]	[sɪ'kjʊəli]	,
cover	**closely**	**with**	**damp**	**cloth**	**,**	**then**	**with**	**waxed**	**paper**	**;**	**tie**	**securely**	**,**
覆盖	密切	和	潮湿	布	,	然后	和	打蜡	纸	;	领带	安全地	,

先用湿布严密覆盖，再用蜡纸覆盖；系紧。

[ænd; ənd]	[stɔː(r)]	[ɪn]	[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]	[ʌn'tɪl]	[keɪk]	[ɪz]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[beɪkt]	.
and	**store**	**in**	**refrigerator**	**until**	**cake**	**is**	**to**	**be**	**baked**	**.**
和	店铺	在	冰箱	直到	蛋糕	是	到	是	烘焙	.

放入冰箱冷藏，待烤蛋糕时取出即可。

[beɪk]	[ɪn]	['mɒdərət]	['ʌv(ə)n]	(	350°F	.	)
Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在中等温度的烤箱（350°F/175°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
50 minutes , or until done .
- 分钟 , 或者 直到 完毕 .

50分钟，或直到完成为止。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[tɒp] [wɪð] ½ [kʌp][ɒv; əv]['eni] ['feɪvərɪt] [dʒæm]['fəʊldɪd]['ɪntuː] ½ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt] .
Top with ½ cup of any favorite jam folded into ½ cup cream , whipped .
顶部 和 ½ 杯子 的 任何 最喜欢的 果酱 折叠 进入 ½ 杯子 奶油 , 鞭打 .

将 ½ 杯你喜欢的果酱拌入 ½ 杯打发的奶油中，淋在上面。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Cut in squares for serving .
切 在 正方形 为了 服务 .

切成方块即可食用。

['kʌrənt] [kʌp] [keɪks] .
Currant Cup Cakes .
黑醋栗 杯子 蛋糕 .

黑加仑纸杯蛋糕。

[tɜːn] [əˈbaʊt] ⅓ [ɒv; əv]['mɪrək(ə)l] [keɪk] ['bætə(r)]['ɪntuː] [griːzd] [kʌp] - [keɪk] [pænz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔
Turn about ⅓ of Miracle Cake batter into greased cup - cake pans , filling them ⅔
转动 关于 ⅓ 的 奇迹 蛋糕 连击 进入 涂油 杯子 - 蛋糕 平底锅 , 填充 他们 ⅔
[fʊl] .
full .
满的 .

将约三分之一的奇迹蛋糕面糊倒入抹了油的纸杯蛋糕模具中，填至三分之二满。

['sprɪŋk(ə)l] ['kʌrənts] [ɔː(r)] ['siːdləs] ['reɪzɪnz]['əʊvə(r)][tɒps][ɒv; əv] [keɪks] .
Sprinkle currants or seedless raisins over tops of cakes .
撒 醋栗 或者 无籽 葡萄干 超过 最高额 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部撒上黑加仑干或无籽葡萄干。

['kʌvə(r)] ['kləʊsli] [wɪð] [dæmp] [klɒθ] , [ðen] [wækst] ['peɪpə(r)] : [taɪ] [sɪ'kjʊəli] ,
Cover closely with damp cloth , then waxed paper : tie securely ,
覆盖 密切 和 潮湿 布 , 然后 打蜡 纸 : 领带 安全地 ,

先用湿布严密覆盖，再用蜡纸覆盖，并系紧。

[ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [beɪkt] .
and store in the refrigerator until cakes are to be baked .
和 店铺 在 这 冰箱 直到 蛋糕 是 到 是 烘焙 .

放入冰箱冷藏，待烤蛋糕时再取出。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake in moderate oven (375°F .) 20 minutes , or until done .
烤 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤20分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - [lɑːdʒ] [ɔː(r)] - ['miːdiəm] [kʌp] [keɪks] .
Makes 16 large or 24 medium cup cakes .
制作 - 大的 或者 - 中等的 杯子 蛋糕 .

可制作16个大号或24个中号纸杯蛋糕。

[fruːt] [keɪk]
Fruit Cake
水果 蛋糕

水果蛋糕

(- [egz])
(10 eggs)
(- 鸡蛋)

（10个鸡蛋）

[wʌn] [paʊnd] (4½ [kʌps]) ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
1 pound (4½ cups) sifted Swans Down Cake Flour
1 磅 (4½ 杯子) 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

1磅（4½杯）过筛的天鹅绒蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon Calumet Baking Powder
1 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [meɪs]
½ teaspoon mace
½ 茶匙 锤

½茶匙肉豆蔻

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
1 pound butter or other shortening
1 磅 黄油 或者 其他 缩短

1磅黄油或其他起酥油

[wʌn] [paʊnd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 pound brown sugar
1 磅 棕色的 糖

1磅红糖

- [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
10 eggs , well beaten
- 鸡蛋 , 出色地 被打败

10个鸡蛋，充分打散

½ [paʊnd] ['kændid] ['tʃeriz]
½ pound candied cherries
½ 磅 脯 樱桃

半磅蜜饯樱桃

½ [paʊnd] ['kændid] ['paɪnæp(ə)l]
½ pound candied pineapple
½ 磅 脯 菠萝

半磅蜜饯菠萝

[wʌn] [paʊnd] [deɪts] , ['siːdɪd] [ænd; ənd] [slaɪst]
1 pound dates , seeded and sliced
1 磅 日期 , 播种 和 切片

1磅去核切片枣

[wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz]
1 pound raisins
1 磅 葡萄干

1磅葡萄干

[wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts]
1 **pound** **currants**
1 磅 醋栗

1磅醋栗

½ [paʊnd] ['sɪtrən] , ['θɪnli] [slaɪst]
½ **pound** **citron** **,** **thinly** **sliced**
½ 磅 香橼 , 薄薄的 切片

半磅香橼，切成薄片

½ [paʊnd] ['kændid] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl]
½ **pound** **candied** **orange** **and** **lemon** **peel**
½ 磅 腩 橙子 和 柠檬 果皮

半磅糖渍橙皮和柠檬皮

½ [paʊnd] [nʌt] [miːts] , [tʃɒpt]
½ **pound** **nut** **meats** **,** **chopped**
½ 磅 坚果 肉类 , 切碎

半磅坚果仁，切碎

[wʌn] [kʌp] ['hʌni]
1 **cup** **honey**
1 杯子 蜂蜜

杯蜂蜜

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]
1 **cup** **molasses**
1 杯子 糖蜜

杯糖蜜

½ [kʌp] ['saɪdə(r)]
½ **cup** **cider**
½ 杯子 苹果酒

半杯苹果酒

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **spices** **,** **and** **sift** **together**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 香料 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three **times** **.**
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和香料，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]
Cream **shortening** **thoroughly** **,** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **together** **until** **light**
奶油 缩短 彻底 , 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 一起 直到 光
[ænd; ənd] ['flʌfi] .
and **fluffy** **.**
和 蓬松的 .

将起酥油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [fruːts] , [piːl] , [nʌts] , ['hʌni] , [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] ['saɪdə(r)] .
Add **eggs** **,** **fruits** **,** **peel** **,** **nuts** **,** **honey** **,** **molasses** **,** **and** **cider** **.**
添加 鸡蛋 , 水果 , 果皮 , 坚果 , 蜂蜜 , 糖蜜 , 和 苹果酒 .

加入鸡蛋、水果、果皮、坚果、蜂蜜、糖蜜和苹果酒。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] ['grædʒuəli] .
Add **flour** **gradually** **.**
添加 面粉 逐步地 .

分次加入面粉。

[tɜːn] ['ɪntuː][fɔː(r)][eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pænz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [griːzd] ,

Turn	**into**	**four**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pans**	**which**	**have**	**been**	**greased**	**,**
转动	进入	四	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	哪个	有	到过	涂油	,

将面团倒入四个已抹油的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，

[laɪnd] [wɪð] ['hevi] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [ə'gen] [griːzd] .

lined	**with**	**heavy**	**paper**	**,**	**and**	**again**	**greased**	**.**
衬里	和	重的	纸	,	和	再次	涂油	.

内衬厚纸，并再次涂油。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (250°F .)

Bake	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**250°F**	**.**	**)**
烤	在	慢的	烤箱	(	250°F	.	)

用低温烤箱（250°F）烘烤。

[θriː][tuː; tə] 3½ ['aʊəz] .

3	**to**	**3½**	**hours**	**.**
3	到	3½	小时	.

至 3.5 小时。

[meɪks] - [paʊndz] [fruːt] [keɪk] .

Makes	**10**	**pounds**	**fruit**	**cake**	**.**
制作	-	磅	水果	蛋糕	.

可制作10磅水果蛋糕。

['dʒɪndʒəbred]

Gingerbread
姜饼

姜饼

([wʌn] [eg])

(	**1**	**egg**	**)**
(	1	蛋	)

（1个鸡蛋）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

2 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] ['səʊdə]

¼	**teaspoon**	**soda**
¼	茶匙	苏打

¼茶匙苏打水

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]

2	**teaspoons**	**ginger**
2	茶匙	姜

2茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ]

⅓	cup	butter	or	other	shortening
⅓	杯子	黄油	或者	其他	缩短

⅓ 杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['bi:t(ə)n]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

⅔ [kʌp] [mə'læsɪz]

⅔	cup	molasses
⅔	杯子	糖蜜

⅔ 杯糖蜜

¾ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['bʌtəmɪlk]

¾	cup	sour	milk	or	buttermilk
¾	杯子	酸的	牛奶	或者	酪乳

¾ 杯酸奶或酪乳

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [s'paɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɔ:lt] ,

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	soda	,	spices	,	and	salt	,
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	苏打	,	香料	,	和	盐	,

[ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)] [θri:] [taɪmz] .

and	sift	together	three	times	.
和	筛	一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、小苏打、香料和盐，然后一起过筛三次。

[kri:m] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kri:m] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait]

Cream	butter	thoroughly	,	add	sugar	gradually	,	and	cream	together	until	light
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	fluffy	.
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ; [ðen] ['flaʊə(r)] , [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt]

Add	egg	and	molasses	;	then	flour	,	alternately	with	milk	,	a	small	amount
添加	蛋	和	糖蜜	;	然后	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量

[æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

at	a	time	.
在	一个	时间	.

加入鸡蛋和糖蜜；然后交替加入面粉和牛奶，每次少量加入。

[bi:t] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .

Beat	after	each	addition	until	smooth	.
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [gri:zd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtu:'tu:] ['ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Bake	in	greased	pan	,	8	×	8	×	2	inches	,	in	moderate	oven	(	350°F	.	)
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在抹了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度（350°F）烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] . -

50	minutes	,	or	until	done	.	12
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.	-

50分钟，或直至完成。12

[θæŋk] ['kæljʊmet][fɔː(r); fə(r)] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['θrɪfti]

Thank	Calumet	for	delicious	and	thrifty
感谢	卡卢梅特	为了	可口的	和	节俭

感谢卡鲁梅特，它美味又实惠

[spʌndʒ] [keɪks]

SPONGE	CAKES
海绵	蛋糕

海绵蛋糕

[spʌndʒ] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)][aɪ'diːəl] [keɪks] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪldrən]

Sponge	cakes	are	ideal	cakes	for	children
海绵	蛋糕	是	理想的	蛋糕	为了	孩子们

海绵蛋糕是儿童的理想蛋糕

[hɒt] [mɪlk] [spʌndʒ] [keɪk]

Hot	Milk	Sponge	Cake
热的	牛奶	海绵	蛋糕

热牛奶海绵蛋糕

([θriː] [egz])

(	3	eggs	)
(	3	鸡蛋	)

(3个鸡蛋)

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

1	cup	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
1	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的 Swans Down 蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	teaspoon	Calumet	Baking	Powder
1	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

2	teaspoons	lemon	juice
2	茶匙	柠檬	汁

2茶匙柠檬汁

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɒt] [mɪlk]

6	tablespoons	hot	milk
6	汤匙	热的	牛奶

6汤匙热牛奶

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	and	sift	together	three	times	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	和	筛	一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] ['veri] [θɪk] [ænd; ənd] [lait] [ænd; ənd] ['nɪəli] [waɪt] (- ['mɪnɪts]) .

Beat	eggs	until	very	thick	and	light	and	nearly	white	(	10	minutes	)	.
打	鸡蛋	直到	非常	厚的	和	光	和	几乎	白色的	(	-	分钟	)	.

把鸡蛋打至非常浓稠、蓬松且接近白色（10分钟）。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)][ˈgrædʒuəli] , [ˈbiːtɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .

Add	sugar	gradually	,	beating	constantly	.
添加	糖	逐步地	,	殴打	不断地	.

一边搅拌一边慢慢加入糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈlemən][dʒuːs] .

Add	lemon	juice	.
添加	柠檬	汁	.

加入柠檬汁。

[fəʊld][ɪn][ˈflaʊə(r)] , [ə; eɪ][smɔːl] [əˈmaʊnt][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Fold	in	flour	,	a	small	amount	at	a	time	.
折叠	在	面粉	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

分次少量地拌入面粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][mɪlk] , [ˈmɪksɪŋ] [ˈkwɪkli] [ʌnˈtɪl][ˈbætə(r)][ɪz] [smuːð] .

Add	milk	,	mixing	quickly	until	batter	is	smooth	.
添加	牛奶	,	混合	迅速地	直到	连击	是	光滑的	.

加入牛奶，快速搅拌至面糊顺滑。

[tɜːn] [æt; ət][wʌns][ˈɪntuː] [ʌnˈgriːst] [tjuːb][pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .)

Turn	at	once	into	ungreased	tube	pan	and	bake	in	moderate	oven	(	350°F	.	)
转动	在	一次	进入	未涂油的	管子	平底锅	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

立即倒入未涂油的管状模具中，放入中等温度的烤箱（350°F）烘烤。

- [ˈmɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] .

35	minutes	,	or	until	done	.
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

35分钟，或直到完成。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈʌv(ə)n][ænd; ənd][ɪnˈvɜːt] [pæn][wʌn][ˈaʊə(r)] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl][kəʊld] .

Remove	from	oven	and	invert	pan	1	hour	,	or	until	cold	.
消除	从	烤箱	和	倒置	平底锅	1	小时	,	或者	直到	寒冷的	.

从烤箱中取出，将烤盘倒扣，放置 1 小时或直至冷却。

[ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] [meɪ] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [tuː] [ˈlaɪtli] [griːzd] [eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] [pænz][ɪn]

This	mixture	may	be	baked	in	two	lightly	greased	8	×	8	×	2	-	inch	pans	in
这	混合物	可能	是	烘焙	在	二	轻轻	涂油	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	在

[ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] ,

moderate	oven	(	350°F	.	)	25	minutes	,
缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	,

可以将这种混合物倒入两个涂抹了少量油脂的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 25 分钟。

[ɔː(r)][ɪn] - × [eit] × [θriː] - [ɪntʃ] [pæn][ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] .

or	in	12	×	8	×	3	-	inch	pan	in	moderate	oven	(	350°F	.	)	30	minutes	.
或者	在	-	×	8	×	3	-	英寸	平底锅	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

或者放入 12 × 8 × 3 英寸的烤盘中，在中等温度的烤箱（350°F）中烤 30 分钟。

[əʊld] - [ˈfæʃ(ə)nd] [ˈdʒeli][rəʊl]

Old	-	fashioned	Jelly	Roll
老的	-	造型	果冻	卷

老式果冻卷

([fɔːr] [egz])

(	4	eggs	)
(	4	鸡蛋	)

（4个鸡蛋）

¾ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]

¾	cup	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
¾	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

¾ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

¾ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
¾ teaspoon Calumet Baking Powder
¾ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

¾茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr] [egz]
4 eggs
4 鸡蛋

4个鸡蛋

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sifted sugar
¾ 杯子 筛过的 糖

¾ 杯过筛糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['dʒeli] (['eni] ['fleɪvə(r)])
1 cup jelly (any flavor)
1 杯子 果冻 (任何 味道)

杯果冻（任何口味）

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] ; ['meʒə(r)] .
Sift flour once ; measure .
筛 面粉 一次 ; 措施 .

将面粉过筛一次；称量。

[kəm'baɪn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [egz] [ɪn] [bəʊl] .
Combine baking powder , salt , and eggs in bowl .
结合 烘烤 粉末 , 盐 , 和 鸡蛋 在 碗 .

将泡打粉、盐和鸡蛋放入碗中混合。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] [smɔːlə(r)] [bəʊl] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] ,
Place over smaller bowl of hot water and beat with rotary egg beater ,
地方 超过 较小的 碗 的 热的 水 和 打 和 旋转 蛋 击打者 ,

将碗放在装有热水的小碗上，用电动打蛋器搅拌。

['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] [θɪk] [ænd; ənd] [laɪt] - ['kʌləd] .
adding sugar gradually until mixture becomes thick and light - colored .
添加 糖 逐步地 直到 混合物 变成 厚的 和 光 - 有色 .

逐渐加入糖，直到混合物变得浓稠且颜色变浅。

[rɪ'muːv] [bəʊl] [frɒm; frəm] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
Remove bowl from hot water .
消除 碗 从 热的 水 .

将碗从热水中取出。

[fəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Fold in flour and vanilla .
折叠 在 面粉 和 香草 .

拌入面粉和香草精。

[tɜːn] ['ɪntuː] - × - - [ɪntʃ] [pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [griːzd] ,
Turn into 15 × 10 - inch pan which has been greased ,
转动 进入 - × - - 英寸 平底锅 哪个 有 到过 涂油 ,

倒入已抹油的15×10英寸烤盘中，

[laɪnd] [wɪð] ['peɪpə(r)][tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [edʒ] , [ænd; ənd] [ə'gen] [griːzd] .

lined	**with**	**paper**	**to**	**within**	**½**	**inch**	**of**	**edge**	**,**	**and**	**again**	**greased**	**.**
衬里	和	纸	到	之内	½	英寸	的	边缘	,	和	再次	涂油	.

用纸衬到距离边缘 ½ 英寸处，然后再次涂油。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (400°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**400°F**	**.**	**)**	**13**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	400°F	.	)	-	分钟	.

在高温烤箱（400°F）中烘烤13分钟。

['kwɪkli] [kʌt] [ɒf] [krɪsp] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [keɪk] .

Quickly	**cut**	**off**	**crisp**	**edges**	**of**	**cake**	**.**
迅速地	切	离开	脆	边缘	的	蛋糕	.

快速切掉蛋糕的酥脆边缘。

[tɜːn] [frɒm; frəm][pæn][æt; ət][wʌns][ɒn] [klɒθ] ['kʌvəd] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

Turn	**from**	**pan**	**at**	**once**	**on**	**cloth**	**covered**	**with**	**powdered**	**sugar**	**.**
转动	从	平底锅	在	一次	在	布	涵盖	和	粉末状	糖	.

立即将食物从锅中取出，放在铺有糖粉的布上。

[rɪ'muːv] ['peɪpə(r)] .

Remove	**paper**	**.**
消除	纸	.

移除纸张。

[spred] [wɪð] ['dʒeli][ænd; ənd][rəʊl] .

Spread	**with**	**jelly**	**and**	**roll**	**.**
传播	和	果冻	和	卷	.

涂上果酱卷起来。

[ræp] [ɪn] [klɒθ] [ænd; ənd] [kuːl] [ɒn] [ræk] . -

Wrap	**in**	**cloth**	**and**	**cool**	**on**	**rack**	**.**	**13**
裹	在	布	和	凉爽的	在	架子	.	-

用布包好，放在架子上冷却。13

['ɒrɪndʒ] [spʌndʒ] [keɪk]

Orange	**Sponge**	**Cake**
橙子	海绵	蛋糕

橙香海绵蛋糕

([ˌtuːˈtuː] [egz] [ænd; ənd][wʌn] [eg] [jəʊk])

(	**2**	**eggs**	**and**	**1**	**egg**	**yolk**	**)**
(	2	鸡蛋	和	1	蛋	蛋黄	)

（2个鸡蛋和1个蛋黄）

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

1¼	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
1¼	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

1¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1¼	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

1	tablespoon	grated	orange	rind
1	汤匙	磨碎的	橙子	果皮

1汤匙磨碎的橙皮

[ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][wʌn] [eg] [jəʊk]

2	eggs	and	1	egg	yolk
2	鸡蛋	和	1	蛋	蛋黄

2个鸡蛋和1个蛋黄

¼ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

¼	cup	orange	juice
¼	杯子	橙子	汁

¼ 杯橙汁

¼ [kʌp]['wɔːtə(r)]

¼	cup	water
¼	杯子	水

¼ 杯水

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðə(r)]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	together
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	times	.
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə] [egz] ,

Add	½	cup	sugar	and	orange	rind	to	eggs	,
添加	½	杯子	糖	和	橙子	果皮	到	鸡蛋	,

在鸡蛋中加入半杯糖和橙皮屑，

[ænd; ənd] [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['lemən] - ['kʌləd] ; [ˌeɪ diː 'diː]

and	beat	with	rotary	egg	beater	until	thick	and	lemon	-	colored	;	add
和	打	和	旋转	蛋	击打者	直到	厚的	和	柠檬	-	有色	;	添加

[rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] ,

remaining	sugar	gradually	,
其余的	糖	逐步地	,

用电动打蛋器打发至浓稠且呈柠檬色；逐渐加入剩余的糖，

['biːtɪŋ] ['veri] ['θʌrəli] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .

beating	very	thoroughly	;	then	add	orange	juice	and	water	.
殴打	非常	彻底	;	然后	添加	橙子	汁	和	水	.

充分搅拌；然后加入橙汁和水。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	flour	gradually	,	beating	with	rotary	egg	beater	until	smooth	.
添加	面粉	逐步地	,	殴打	和	旋转	蛋	击打者	直到	光滑的	.

逐渐加入面粉，用电动打蛋器搅拌至顺滑。

[beɪk] [ɪn] [ʌn'griːst] [tjuːb][pæn] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	in	ungreased	tube	pan	,	in	moderate	oven	(	350°F	.	)	55	minutes	,	or	until	done	.
烤	在	未涂油的	管子	平底锅	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在未涂油的管状烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 55 分钟，或直至烤熟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [ɪn'vɜːt] [pæn][wʌn]['aʊə(r)] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl][kəʊld] .

Remove	from	oven	and	invert	pan	1	hour	,	or	until	cold	.
消除	从	烤箱	和	倒置	平底锅	1	小时	,	或者	直到	寒冷的	.

从烤箱中取出，将烤盘倒扣，放置 1 小时或直至冷却。

['tʃɒklət] [spʌndʒ] ['leɪə(r)] [keɪk]
Chocolate **Sponge** **Layer** **Cake**
巧克力 海绵 层 蛋糕

巧克力海绵蛋糕

([fɔːr] [egz])
(4 eggs)
(4 鸡蛋)

（4个鸡蛋）

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
1¼ cups sifted Swans Down Cake Flour
1¼ 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

1¼ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1¼ teaspoons Calumet Baking Powder
1¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[fɔːr] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
4 squares Baker's Unsweetened Chocolate
4 正方形 面包师的 无糖 巧克力

4块贝克牌无糖巧克力

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[fɔːr] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌləd]
4 egg yolks , beaten until thick and lemon - colored
4 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

4个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[fɔːr] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
4 egg whites , stiffly beaten
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**soda**	**,**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	苏打	,	和	盐	,	和	筛

[tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .

together	**three**	**times**	**.**
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、小苏打和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Add	**chocolate**	**to**	**milk**	**and**	**heat**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
添加	巧克力	到	牛奶	和	热	在	双倍的	锅炉	.

将巧克力加入牛奶中，隔水加热。

[wen] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] ; [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]

When	**chocolate**	**is**	**melted**	**,**	**stir**	**until**	**blended**	**;**	**add**	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**cook**	**until**
什么时候	巧克力	是	融化	,	搅拌	直到	混合	;	添加	½	杯子	糖	和	厨师	直到

['θɪkənd] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

thickened	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
增稠	,	搅拌	不断地	.

巧克力融化后，搅拌至混合均匀；加入½杯糖，不断搅拌，煮至浓稠。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [eg] [jəʊk] ,

Add	**remaining**	**sugar**	**gradually**	**to**	**egg**	**yolks**	**,**
添加	其余的	糖	逐步地	到	蛋	蛋黄	,

将剩余的糖逐渐加入蛋黄中，

['biːtɪŋ] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'kʌmz] ['veri] [θɪk] [ænd; ənd] [laɪt] - ['kʌləd] .

beating	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**until**	**mixture**	**becomes**	**very**	**thick**	**and**	**light**	**-**	**colored**	**.**
殴打	和	旋转	蛋	击打者	直到	混合物	变成	非常	厚的	和	光	-	有色	.

用旋转式打蛋器搅拌，直到混合物变得非常浓稠且颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [blend] .

Add	**chocolate**	**mixture**	**and**	**flavoring**	**and**	**blend**	**.**
添加	巧克力	混合物	和	调味	和	混合	.

加入巧克力混合物和调味料，搅拌均匀。

[fəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ; [ðen] [eg] ['waɪts] .

Fold	**in**	**flour**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**;**	**then**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	面粉	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	;	然后	蛋	白人	.

分次少量拌入面粉，然后拌入蛋白。

[tɜːn] ['ɪntuː] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [pænz] .

Turn	**into**	**two**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**layer**	**pans**	**.**
转动	进入	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	.

倒入两个抹了油的9英寸多层烤盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 30 分钟。

[spred] [wɪð] ['tʃɒklət] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

Spread	**with**	**Chocolate**	**Butter**	**Frosting**	**(**	**page**	**17**	**)**	**.**
传播	和	巧克力	黄油	糖霜	(	页	-	)	.

涂抹巧克力奶油糖霜（第 17 页）。

['tʃɒklət] [spʌndʒ] [rəʊl]
Chocolate **Sponge** **Roll**
巧克力 海绵 卷

巧克力海绵卷

([fɔːr] [egz])
(4 eggs)
(4 鸡蛋)

（4个鸡蛋）

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
6 tablespoons sifted Swans Down Cake Flour
6 汤匙 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

6汤匙过筛的天鹅绒蛋糕粉

½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
½ teaspoon Calumet Baking Powder
½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

½ 茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sifted sugar
¾ 杯子 筛过的 糖

¾ 杯过筛糖

[fɔːr] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
4 egg whites , stiffly beaten
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[fɔːr] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌləd]
4 egg yolks , beaten until thick and lemon - colored
4 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

4个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)]
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift together
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 一起
[θriː] [taɪmz] .
three times .
三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[fəʊld] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] ['ɪntuː] [eg] ['waɪts] .
Fold sugar gradually into egg whites .
折叠 糖 逐步地 进入 蛋 白人 .

将糖分次轻轻拌入蛋白中。

[fəʊld][ɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Fold **in** **egg** **yolks** **and** **vanilla** **.**
折叠 在 蛋 蛋黄 和 香草 .

拌入蛋黄和香草精。

[fəʊld][ɪn]['flaʊə(r)]['grædʒuəli] .
Fold **in** **flour** **gradually** **.**
折叠 在 面粉 逐步地 .

分次拌入面粉。

[ðen] [biːt] [ɪn] ['tʃɒklət] , ['dʒentli][bʌt; bət] ['θʌrəli] .
Then **beat** **in** **chocolate** **,** **gently** **but** **thoroughly** **.**
然后 打 在 巧克力 , 轻轻地 但 彻底 .

然后轻轻但彻底地拌入巧克力。

[tɜːn] ['ɪntuː] - × - - [ɪntʃ] [pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [griːzd] ,
Turn **into** **15** **×** **10** **-** **inch** **pan** **which** **has** **been** **greased** **,**
转动 进入 - × - - 英寸 平底锅 哪个 有 到过 涂油 ,

倒入已抹油的15×10英寸烤盘中，

[laɪnd] [wɪð] ['peɪpə(r)][tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [edʒ] , [ænd; ənd] [ə'gen] [griːzd] .
lined **with** **paper** **to** **within** **½** **inch** **of** **edge** **,** **and** **again** **greased** **.**
衬里 和 纸 到 之内 ½ 英寸 的 边缘 , 和 再次 涂油 .

用纸衬到距离边缘 ½ 英寸处，然后再次涂油。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (400°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **400°F** **.** **)** **13** **minutes** **,** **or** **until** **done** **.**
烤 在 热的 烤箱 (400°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在高温烤箱（400°F）中烘烤 13 分钟，或直至烤熟。

['kwɪkli] [kʌt] [ɒf] [krɪsp] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [keɪk] .
Quickly **cut** **off** **crisp** **edges** **of** **cake** **.**
迅速地 切 离开 脆 边缘 的 蛋糕 .

快速切掉蛋糕的酥脆边缘。

[tɜːn] [frɒm; frəm][pæn][æt; ət][wʌns][ɒn] [klɒθ] ['kʌvəd] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Turn **from** **pan** **at** **once** **on** **cloth** **covered** **with** **powdered** **sugar** **.**
转动 从 平底锅 在 一次 在 布 涵盖 和 粉末状 糖 .

立即将食物从锅中取出，放在铺有糖粉的布上。

[rɪ'muːv] ['peɪpə(r)] .
Remove **paper** **.**
消除 纸 .

移除纸张。

[spred] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) ['əʊvə(r)] [keɪk] [ænd; ənd][rəʊl] .
Spread **Seven** **Minute** **Frosting** **(** **page** **16** **)** **over** **cake** **and** **roll** **.**
传播 七 分钟 糖霜 (页 -) 超过 蛋糕 和 卷 .

将七分钟糖霜（第 16 页）涂抹在蛋糕上并卷起来。

[ræp] [ɪn] [klɒθ] [ænd; ənd] [kuːl] [ɒn] [ræk] .
Wrap **in** **cloth** **and** **cool** **on** **rack** **.**
裹 在 布 和 凉爽的 在 架子 .

用布包好，放在架子上晾干。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['tʃɒklət] ['kəʊtɪŋ] , [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [wʌn] ['tiːspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][tuː; tə][wʌn]
Cover **with** **chocolate** **coating** **,** **made** **by** **adding** **1** **teaspoon** **melted** **butter** **to** **1**
覆盖 和 巧克力 涂层 , 制成 经过 添加 1 茶匙 融化 黄油 到 1
[skweə(r)] ['beɪkəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] ,
square **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate** **,**
正方形 面包师的 无糖 巧克力 ,

用巧克力涂层覆盖，巧克力涂层的制作方法是将1茶匙融化的黄油加入1块贝克牌无糖巧克力中。

['meltɪd] , [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [blend] .

melted	**,**	**and**	**stirring**	**to**	**blend**	**.**
融化	,	和	搅拌	到	混合	.

融化后搅拌均匀。

['fruːtɪd] [spʌndʒ] ['tɔːtə; tɔːt]

Fruited	**Sponge**	**Torte**
果实	海绵	蛋糕

水果海绵蛋糕

([θriː] [egz])

(	**3**	**eggs**	**)**
(	3	鸡蛋	)

（3个鸡蛋）

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

1	**cup**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
1	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

1 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	**teaspoon**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] [kʌp] ['kɔːsli] [kʌt] [deɪts]

1	**cup**	**coarsely**	**cut**	**dates**
1	杯子	粗略地	切	日期

杯粗切枣

[wʌn] [kʌp] ['brəʊkən] ['wɔːlnʌt] [miːts]

1	**cup**	**broken**	**walnut**	**meats**
1	杯子	破碎的	核桃	肉类

杯碎核桃仁

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[θriː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]

3	**egg**	**yolks**	**,**	**well**	**beaten**
3	蛋	蛋黄	,	出色地	被打败

3个蛋黄，充分打散

[θriː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

3	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**and**	**sift**	**together**	**three**	**times**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	和	筛	一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉，再一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] .

Add	**dates**	**and**	**nuts**	**.**
添加	日期	和	坚果	.

加入椰枣和坚果。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] [tuː; tə] [eg] [jəʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .

Add	sugar	and	vanilla	to	egg	yolks	,	mixing	thoroughly	.
添加	糖	和	香草	到	蛋	蛋黄	,	混合	彻底	.

将糖和香草精加入蛋黄中，搅拌均匀。

[fəʊld][ɪn]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] , [ðen] [eg] ['waɪts] .

Fold	in	flour	mixture	,	then	egg	whites	.
折叠	在	面粉	混合物	,	然后	蛋	白人	.

拌入面粉混合物，然后拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pænz][ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)]

Bake	in	two	greased	9	-	inch	layer	pans	in	moderate	oven	(	375°F	.	)	30	minutes	,	or
烤	在	二	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	分钟	,	或者

[ʌn'tɪl] [dʌn] .

until	done	.
直到	完毕	.

在两个抹了油的 9 英寸圆形烤盘中，用中等温度（375°F）的烤箱烘烤 30 分钟，或直至烤熟。

[sɜːv] [wɪpt] [kriːm] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] .

Serve	whipped	cream	between	layers	and	on	top	of	cake	.
服务	鞭打	奶油	之间	层	和	在	顶部	的	蛋糕	.

在蛋糕层之间和顶部涂抹鲜奶油。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] ['wɔːlnʌt] [miːts] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Garnish	with	additional	walnut	meats	,	if	desired	.
装饰	和	额外的	核桃	肉类	,	如果	想要的	.

如果需要，可以用额外的核桃仁装饰。

[tʃɒpt] , [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)]['wɔːlnʌt] [miːts] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . -

Chopped	,	blanched	almonds	may	be	substituted	for	walnut	meats	in	this	recipe	,	if	desired	.	14
切碎	,	焯水	杏仁	可能	是	替代	为了	核桃	肉类	在	这	食谱	,	如果	想要的	.	-

如果愿意，可以用切碎的去皮杏仁代替食谱中的核桃仁。[14]

['kæljʊmet] [dʌz] ['wʌndər] [fɔː(r); fə(r)] ['feɪvərɪt]

Calumet	does	wonders	for	favorite
卡卢梅特	做	奇迹	为了	最喜欢的

卡鲁梅特对最喜爱的事物有着神奇的功效。

['kʊkiz]

COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[stɔː(r)] [sɒft] ['kʊkiz] [ænd; ənd][krɪsp] ['kʊkiz] ['seprətli]

Store	soft	cookies	and	crisp	cookies	separately
店铺	柔软的	曲奇饼	和	脆	曲奇饼	分别地

软饼干和脆饼干要分开存放。

['kæljʊmet]['ʃʊgə(r)] ['kʊkiz]

Calumet	Sugar	Cookies
卡卢梅特	糖	曲奇饼

卡鲁梅特糖饼干

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2¼	cups	sifted	flour
2¼	杯子	筛过的	面粉

2¼ 杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1½	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	**teaspoon**	**nutmeg**
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1½	**teaspoons**	**grated**	**lemon**	**rind**
1½	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] ， [wel] ['biːt(ə)n]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	，出色地		被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['teɪblspuːn] [rɪtʃ] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm]

1	**tablespoon**	**rich**	**milk**	**or**	**cream**
1	汤匙	富有的	牛奶	或者	奶油

1汤匙浓牛奶或奶油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] ， ['meʒə(r)] ，[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] ，[ænd; ənd] [sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**nutmeg**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	，	措施	，	添加	烘烤	粉末	，	盐	，	和	肉豆蔻	，	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和肉豆蔻，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [raɪnd] [tuː; tə] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [kriːm] ['θʌrəli] .

Add	**lemon**	**rind**	**to**	**butter**	**and**	**cream**	**thoroughly**	**.**
添加	柠檬	果皮	到	黄油	和	奶油	彻底	.

将柠檬皮加入黄油中，充分搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Add	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
添加	糖	逐步地	，	和	奶油	一起	直到	光	和	蓬松的	.

分次加入糖，搅拌至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [kriːm] , [ænd; ənd] [biːt] ['θʌrəli] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['grædʒuəli] ,

Add	eggs	and	cream	,	and	beat	thoroughly	;	then	add	flour	gradually	,
添加	鸡蛋	和	奶油	,	和	打	彻底	;	然后	添加	面粉	逐步地	,

['mɪksɪŋ] [wel] .

mixing	well	.
混合	出色地	.

加入鸡蛋和奶油，充分搅拌；然后逐渐加入面粉，搅拌均匀。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl] .

Chill	until	firm	enough	to	roll	.
寒意	直到	公司	足够的	到	卷	.

冷藏至足够硬可以卷起来。

[rəʊl] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .

Roll	⅛	inch	thick	on	slightly	floured	board	.
卷	⅛	英寸	厚的	在	轻微地	撒了面粉	木板	.

在撒了少许面粉的案板上擀成⅛英寸厚的面饼。

[kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] 3½ - [ɪntʃ] ['kʌtə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

Cut	with	floured	3½	-	inch	cutter	and	sprinkle	with	sugar	.
切	和	撒了面粉	3½	-	英寸	刀具	和	撒	和	糖	.

用撒了面粉的 3½ 英寸饼干模具切出形状，然后撒上糖。

[beɪk] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (400°F .)

Bake	on	ungreased	baking	sheet	in	hot	oven	(	400°F	.	)
烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	热的	烤箱	(	400°F	.	)

在未涂油的烤盘上，放入预热至华氏400度（约摄氏204度）的烤箱中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .

10	minutes	,	or	until	done	.
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

10分钟，或直到完成。

[meɪks] [θriː]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

Makes	3	dozen	cookies	.
制作	3	打	曲奇饼	.

可做36块饼干。

['kʊkiz] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps] [ænd; ənd] ['frɒstɪd] .

Cookies	may	be	cut	in	fancy	shapes	and	frosted	.
曲奇饼	可能	是	切	在	想要	形状	和	磨砂	.

饼干可以切成各种漂亮的形状，还可以涂上糖霜。

[və'nɪlə] [nʌt] [aɪs] [bɒks] ['kʊkiz]

Vanilla	Nut	Ice	Box	Cookies
香草	坚果	冰	盒子	曲奇饼

香草坚果冰盒饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1½	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
1½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	cup	butter	or	other	shortening
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	granulated	sugar
1	杯子	颗粒状	糖

杯砂糖

¼ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]

¼	cup	brown	sugar	,	firmly	packed
¼	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

¼ 杯红糖，压实

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts]

1	cup	chopped	nut	meats
1	杯子	切碎	坚果	肉类

杯切碎的坚果仁

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1½	teaspoons	vanilla
1½	茶匙	香草

1½茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['kriːmɪŋ] ['θʌrəli] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [nʌts] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Cream	butter	and	add	sugars	gradually	,	creaming	thoroughly	;	add	egg	,	nuts	,	and	vanilla	,	and	beat	well	.
奶油	黄油	和	添加	糖	逐步地	,	奶油	彻底	;	添加	蛋	,	坚果	,	和	香草	,	和	打	出色地	.

将黄油搅打至顺滑，然后逐渐加入糖，充分搅打均匀；加入鸡蛋、坚果和香草精，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] ['grædʒuəli] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	flour	gradually	,	mixing	well	after	each	addition	.
添加	面粉	逐步地	,	混合	出色地	后	每个	添加	.

分次加入面粉，每次加入后都要充分搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [rəʊlz] , 1½ ['ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] , [ænd; ənd] [rəʊl] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Shape	into	rolls	,	1½	inches	in	diameter	,	and	roll	in	waxed	paper	.
形状	进入	卷	,	1½	英寸	在	直径	,	和	卷	在	打蜡	纸	.

将面团揉成直径为 1½ 英寸的卷，然后用蜡纸卷起来。

[tʃɪl] [ˌəʊvə'naɪt] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [slaɪs] .

Chill	overnight	,	or	until	firm	enough	to	slice	.
寒意	过夜	,	或者	直到	公司	足够的	到	片	.

冷藏过夜，或直至变硬到可以切片为止。

[kʌt] [ɪn] ⅛ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ; [beɪk] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (435°F .)

Cut	in	⅛	-	inch	slices	;	bake	on	ungreased	baking	sheet	in	hot	oven	(	435°F	.	)
切	在	⅛	-	英寸	切片	;	烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	热的	烤箱	(	435°F	.	)

切成⅛英寸厚的片；放在未涂油的烤盘上，放入预热至435°F的烤箱中烘烤。

[faɪv] ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
5 minutes , or until done .
5 分钟 , 或者 直到 完毕 .

5分钟，或直到完成。

[meɪks] [ə'baʊt] 3½ ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
Makes about 3½ dozen cookies .
制作 关于 3½ 打 曲奇饼 .

大约可以做3.5打饼干。

([ðɪs] [dəʊ] [meɪ] [bi:; bi] [stɔ:(r)d] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] , [ɪf] ['keəfəli] [ræpt] .
(This dough may be stored in refrigerator for several days , if carefully wrapped .
(这 面团 可能 是 存储 在 冰箱 为了 一些 天 , 如果 小心 包装 .
) -
) 15
) -

（如果用保鲜膜仔细包裹，这种面团可以在冰箱里保存几天。）15

[bræn] [drɒp] ['kʊkiz]
Bran Drop Cookies
麸 降低 曲奇饼

布兰德饼干

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted flour
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons Calumet Baking Powder
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ]
½ cup butter or other shortening
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜ:mli] [pækt]
¾ cup brown sugar , firmly packed
¾ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

¾ 杯红糖，压实

[ˌtu:'tu:] [egz] , [wel] ['bi:t(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

½ ['ti:spu:n] ['ɑ:mənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
½ teaspoon almond extract
½ 茶匙 杏仁 提炼

½茶匙杏仁提取物

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['brəʊkən] [nʌt] [miːts]

1	cup	broken	nut	meats
1	杯子	破碎的	坚果	肉类

杯碎坚果仁

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]

1	cup	raisins
1	杯子	葡萄干

杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [poʊsts] [həʊl] [bræn] [ɔː(r)] [poʊsts] - % [bræn] [fleɪks]

1	cup	Post's	Whole	Bran	or	Post's	40	%	Bran	Flakes
1	杯子	帖子	所有的	麸	或者	帖子	-	%	麸	薄片

杯 Post's 全麦麸皮或 Post's 40% 麸皮片

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [lait]

Cream	butter	thoroughly	,	add	sugar	gradually	,	and	cream	together	until	light
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	fluffy	.
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['flaʊə(r)] , ['fleɪvərɪŋ] , [nʌts] , [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	eggs	and	beat	well	;	then	flour	,	flavoring	,	nuts	,	and	raisins	,	and	mix	well	.
添加	鸡蛋	和	打	出色地	;	然后	面粉	,	调味	,	坚果	,	和	葡萄干	,	和	混合	出色地	.

加入鸡蛋并充分搅拌；然后加入面粉、调味料、坚果和葡萄干，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [bræn] [ænd; ənd] [blend] .

Add	bran	and	blend	.
添加	麸	和	混合	.

加入麸皮并搅拌。

[drɒp] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	on	greased	baking	sheet	.
降低	在	涂油	烘烤	床单	.

滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (400°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	in	hot	oven	(	400°F	.	)	10	minutes	.
烤	在	热的	烤箱	(	400°F	.	)	-	分钟	.

在高温烤箱（400°F）中烘烤10分钟。

[meɪks] [fɔːr] ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

Makes	4	dozen	cookies	.
制作	4	打	曲奇饼	.

可制作4打饼干。

['braʊniz]

Brownies
布朗尼蛋糕

布朗尼蛋糕

⅔ [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
⅔ cup sifted flour
⅔ 杯子 筛过的 面粉

⅔ 杯过筛面粉

⅓ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
⅓ teaspoon Calumet Baking Powder
⅓ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

⅓茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

6½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
6½ tablespoons butter or other shortening
6½ 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

6½ 汤匙黄油或其他起酥油

[ˌtuː'tuː] [skˈweəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] ['brəʊkən] ['wɔːlnʌt] [miːts]
½ cup broken walnut meats
½ 杯子 破碎的 核桃 肉类

半杯碎核桃仁

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [blend] .
Add butter to chocolate and blend .
添加 黄油 到 巧克力 和 混合 .

加入黄油和巧克力，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] , ['biːtɪŋ] ['θʌrəli] : [ðen]
Combine sugar and eggs ; add the chocolate mixture , beating thoroughly : then
结合 糖 和 鸡蛋 ; 添加 这 巧克力 混合物 , 殴打 彻底 : 然后
[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [nʌts] .
add flour , vanilla , and nuts .
添加 面粉 , 香草 , 和 坚果 .

将糖和鸡蛋混合；加入巧克力混合物，充分搅拌；然后加入面粉、香草精和坚果。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] , [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .) - [ˈmɪnɪts] .

Bake	**in**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**35**	**minutes**	**.**
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

在涂油的烤盘中，尺寸为 8 × 8 × 2 英寸，在中等温度的烤箱（350°F）中烘烤 35 分钟。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] [bɪˈfɔː(r)] [rɪˈmuːvɪŋ] [frɒm; frəm][pæn] .

Cut	**in**	**squares**	**before**	**removing**	**from**	**pan**	**.**
切	在	正方形	前	移除	从	平底锅	.

从锅中取出前切成方块。

[meɪks] [ˌtuːˈtuː][ˈdʌz(ə)n] .

Makes	**2**	**dozen**	**.**
制作	2	打	.

可做两打。

['tʃɒklət] ['ɪndiənz]

Chocolate	**Indians**
巧克力	印度人

巧克力印第安人

['fɒləʊ] [ðə; ði]['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['braʊniz] ([ə'bʌv]) , ['juːzɪŋ][θriː] [egz] , [ænd; ənd] [rɪˈdʊsɪŋ] [və'nɪlə]

Follow	**the**	**recipe**	**for**	**Brownies**	**(**	**above**	**)**	**,**	**using**	**3**	**eggs**	**,**	**and**	**reducing**	**vanilla**
跟随	这	食谱	为了	布朗尼蛋糕	(	多于	)	,	使用	3	鸡蛋	,	和	减少	香草

[tuː; tə] ½ ['tiːspuːn] .

to	**½**	**teaspoon**	**.**
到	½	茶匙	.

按照布朗尼蛋糕的配方（见上文），使用 3 个鸡蛋，并将香草精减少到 ½ 茶匙。

[təʊst] ['wɔːlnʌt] [miːts] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [deɪts] .

Toast	**walnut**	**meats**	**,**	**and**	**add**	**½**	**cup**	**finely**	**cut**	**dates**	**.**
吐司	核桃	肉类	,	和	添加	½	杯子	精细地	切	日期	.

将核桃仁烤香，加入半杯切碎的枣。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [pænz] , [eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**two**	**greased**	**pans**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**35**	**minutes**	**.**
烤	在	二	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

在两个涂了油的烤盘（8×8×2英寸）中，用中等温度的烤箱（350°F）烘烤35分钟。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] [bɪˈfɔː(r)] [rɪˈmuːvɪŋ] [frɒm; frəm][pæn] .

Cut	**in**	**squares**	**before**	**removing**	**from**	**pan**	**.**
切	在	正方形	前	移除	从	平底锅	.

从锅中取出前切成方块。

[meɪks] [fɔːr]['dʌz(ə)n] .

Makes	**4**	**dozen**	**.**
制作	4	打	.

可做4打。

['kəʊkənʌt] ['vænətɪz]

Coconut	**Vanities**
椰子	虚荣心

椰子梳妆台

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θriː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

3	teaspoons	grated	orange	rind
3	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

3茶匙磨碎的橙皮

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	tablespoons	butter	or	other	shortening
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]

1	egg	,	unbeaten
1	蛋	,	不败

个鸡蛋，未打散

¼ [kʌp] [mɪlk]

¼	cup	milk
¼	杯子	牛奶

¼ 杯牛奶

½ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

½	cup	orange	juice
½	杯子	橙子	汁

半杯橙汁

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

4	tablespoons	sugar
4	汤匙	糖

4汤匙糖

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

1	egg	white	,	stiffly	beaten
1	蛋	白色的	,	僵硬地	被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

½ [kæn; kən] ['beikəz] ['kəʊkənʌt] , ['sʌðən] [staɪl]

½	can	Baker's	Coconut	,	Southern	Style
½	能	面包师的	椰子	,	南方	风格

半罐贝克牌南方风味椰子

[sɪft] ['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðə(r)]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	together
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	一起

[θriː] [taɪmz] .

three	times	.
三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɒrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [kriːm] [ˈθʌrəli] .

Add	**orange**	**rind**	**to**	**butter**	**and**	**cream**	**thoroughly**	**.**
添加	橙子	果皮	到	黄油	和	奶油	彻底	.

将橙皮加入黄油中，充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)][ˈgrædʒuəli][ænd; ənd] [kriːm] [təˈgeðə(r)] [wel] .

Add	**sugar**	**gradually**	**and**	**cream**	**together**	**well**	**.**
添加	糖	逐步地	和	奶油	一起	出色地	.

分次加入糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [ˈveri] [ˈθʌrəli] .

Add	**egg**	**and**	**beat**	**very**	**thoroughly**	**.**
添加	蛋	和	打	非常	彻底	.

加入鸡蛋，充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)] , [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [mɪlk][ænd; ənd] [ˈɒrɪndʒ] [dʒuːs] , [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**and**	**orange**	**juice**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	和	橙子	汁	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	.

将面粉与牛奶和橙汁交替加入，每次少量添加。

[biːt] [ˈɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Beat	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[tɜːn] [ˈɪntuː] [griːzd] [pæn] , - × - [ˈɪntʃɪz] .

Turn	**into**	**greased**	**pan**	**,**	**15**	**×**	**10**	**inches**	**.**
转动	进入	涂油	平底锅	,	-	×	-	英寸	.

倒入抹了油的烤盘中，尺寸为 15 × 10 英寸。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [θɪn] [ˈleɪə(r)][ɒv; əv] [məˈræŋ] [meɪd] [baɪ] [ˈbiːtɪŋ] [ˈʃʊgə(r)][ˈɪntuː] [eg] [waɪt] .

Cover	**with**	**thin**	**layer**	**of**	**meringue**	**made**	**by**	**beating**	**sugar**	**into**	**egg**	**white**	**.**
覆盖	和	薄的	层	的	蛋白酥皮	制成	经过	殴打	糖	进入	蛋	白色的	.

在表面覆盖一层薄薄的蛋白霜，蛋白霜是用糖打入蛋白中制成的。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˈkəʊkənʌt] .

Sprinkle	**with**	**coconut**	**.**
撒	和	椰子	.

撒上椰丝。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) - [ˈmɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	-	分钟	.

在中等温度（350°F）下烘烤 25 分钟。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[kʌt] [ɪn] [ˈdaɪmənd] - [ʃeɪpt] [ˈpiːsɪz] .

Cut	**in**	**diamond**	**-**	**shaped**	**pieces**	**.**
切	在	钻石	-	形状	件	.

切成菱形块。

[meɪks] [ˌtuːˈtuː][ˈdʌz(ə)n][ˈvænətɪz] .

Makes	**2**	**dozen**	**vanities**	**.**
制作	2	打	虚荣心	.

可制作24个梳妆台。

['hɜːrmɪt]
Hermits
隐士

隐士

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] [meɪs]
1 **teaspoon** **mace**
1 茶匙 锤

1茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ **cup** **butter** **or** **other** **shortening**
½ 杯子 黄油 或者 其他 缩短

半杯黄油或其他起酥油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
½ **cup** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

½ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['reɪzɪnz]
2 **cups** **raisins**
2 杯子 葡萄干

杯葡萄干

½ [kʌp] ['brəʊkən] [nʌt] [miːts]
½ **cup** **broken** **nut** **meats**
½ 杯子 破碎的 坚果 肉类

半杯碎坚果仁

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**spices**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	香料	,	和	筛

[tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .

together	**three**	**times**	**.**
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和香料，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugars**	**gradually**	**,**	**creaming**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	奶油	直到	光	和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] ['θʌrəli] ; [ðen] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	**eggs**	**and**	**beat**	**thoroughly**	**;**	**then**	**raisins**	**and**	**nuts**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	鸡蛋	和	打	彻底	;	然后	葡萄干	和	坚果	和	混合	出色地	.

加入鸡蛋并充分搅拌；然后加入葡萄干和坚果，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] ['grædʒuəli] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Add	**flour**	**gradually**	**,**	**mixing**	**well**	**.**
添加	面粉	逐步地	,	混合	出色地	.

分次加入面粉，搅拌均匀。

[drɒp] [frɒm; frəm] ['tiːspuːn] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .

Drop	**from**	**teaspoon**	**on**	**greased**	**baking**	**sheet**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**
降低	从	茶匙	在	涂油	烘烤	床单	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.

)

)
)

用茶匙将面糊滴在抹了油的烤盘上，放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤。

- ['mɪnɪts] .

15	**minutes**	**.**
-	分钟	.

15分钟。

[meɪks] 4½ ['dʌz(ə)n] ['hɜːrmɪt] .

Makes	**4½**	**dozen**	**hermits**	**.**
制作	4½	打	隐士	.

可做4.5打隐士饼干。

['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] , [blæk] ['wɔːlnʌts] , [ɔː(r)] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . -

English	**walnuts**	**,**	**black**	**walnuts**	**,**	**or**	**pecans**	**may**	**be**	**used**	**,**	**if**	**desired**	**.**	**16**
英语	核桃	,	黑色的	核桃	,	或者	山核桃	可能	是	用过的	,	如果	想要的	.	-

如果需要，也可以使用英国核桃、黑核桃或山核桃。[16]

['festɪv] , [dɪ'pendəb(ə)l] , ['iːzi] - [tuː; tə] - [meɪk]

Festive	**,**	**dependable**	**,**	**easy**	**-**	**to**	**-**	**make**
节日	,	可靠的	,	简单的	-	到	-	制作

喜庆、可靠、易于制作

['frɒstɪŋ] · ['fɪlɪŋz] · ['sɔːsɪz]

FROSTINGS	**·**	**FILLINGS**	**·**	**SAUCES**
糖霜	·	填充物	·	酱汁

糖霜 · 馅料 · 酱汁

[gʊd] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [ðə; ði] ['kraʊnɪŋ] ['glɔːri] [ɒv; əv] [ðə; ði] [keɪk]

Good	**frosting**	**is**	**the**	**crowning**	**glory**	**of**	**the**	**cake**
好的	糖霜	是	这	加冕	荣耀	的	这	蛋糕

好的糖霜是蛋糕的点睛之笔。

[fʌdʒ] ['frɒstɪŋ]
Fudge **Frosting**
做傻事 糖霜

软糖糖霜

[θri:] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət]
3 **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate**
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力

3块贝克牌无糖巧克力

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ **cups** **milk**
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[θri:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
3 **cups** **sugar**
3 杯子 糖

3杯糖

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [lait] [kɔ:n] ['sɪrəp]
3 **tablespoons** **light** **corn** **syrup**
3 汤匙 光 玉米 糖浆

3汤匙浅色玉米糖浆

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1½ **teaspoons** **vanilla**
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[ˌeɪ di: 'di:] ['tʃɒklət] [tu:; tə][mɪlk][ænd; ənd] [pleɪs] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [fleɪm] .
Add **chocolate** **to** **milk** **and** **place** **over** **low** **flame** **.**
添加 巧克力 到 牛奶 和 地方 超过 低的 火焰 .

将巧克力加入牛奶中，用小火加热。

[kʊk] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [smu:ð] [ænd; ənd] ['blendɪd] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook **until** **mixture** **is** **smooth** **and** **blended** **,** **stirring** **constantly** **.**
厨师 直到 混合物 是 光滑的 和 混合 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，直至混合物变得顺滑均匀。

[ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [kɔ:n] ['sɪrəp] ; [stɜ:(r)][ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] [ænd; ənd]['mɪkstʃə(r)]
Add **sugar** **,** **salt** **,** **and** **corn** **syrup** **;** **stir** **until** **sugar** **is** **dissolved** **and** **mixture**
添加 糖 , 盐 , 和 玉米 糖浆 ; 搅拌 直到 糖 是 溶解 和 混合物
[bɔɪlz] .
boils **.**
沸腾 .

加入糖、盐和玉米糖浆；搅拌至糖溶解且混合物沸腾。

[kən'tɪnju:] ['bɔɪlɪŋ] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] ,
Continue **boiling** **,** **without** **stirring** **,**
继续 沸腾 , 没有 搅拌 ,

继续煮沸，不要搅拌。

[ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] [fɔ:mz] [ə; eɪ] ['veri] [sɒft] [bɔ:l] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] (232°F .) .

until	**a**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**forms**	**a**	**very**	**soft**	**ball**	**in**	**cold**	**water**	**(**	**232°F**	**.**	**)**	**.**
直到	一个	小的	数量	的	混合物	表格	一个	非常	柔软的	球	在	寒冷的	水	(	232°F	.	)	.

直到少量混合物在冷水（232°F）中形成一个非常柔软的球。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] .

Remove	**from**	**fire**	**.**
消除	从	火	.

从火中移开。

[ˌeɪ di: 'di:]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Add	**butter**	**and**	**vanilla**	**.**
添加	黄油	和	香草	.

加入黄油和香草精。

[ku:l] [tu:; tə] [ˌlu:k'wɔ:m] (110°F .) .

Cool	**to**	**lukewarm**	**(**	**110°F**	**.**	**)**	**.**
凉爽的	到	温	(	110°F	.	)	.

凉至温热（110°F）。

[bi:t] [ʌn'tɪl][ɒv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tu:; tə] [spred] .

Beat	**until**	**of**	**right**	**consistency**	**to**	**spread**	**.**
打	直到	的	正确的	一致性	到	传播	.

搅拌至合适的涂抹稠度。

[ɪf] ['nesəsəri] , [pleɪs] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [ki:p] [sɒft] [waɪl] ['spredɪŋ] .

If	**necessary**	**,**	**place**	**over**	**hot**	**water**	**to**	**keep**	**soft**	**while**	**spreading**	**.**
如果	必要的	,	地方	超过	热的	水	到	保持	柔软的	尽管	传播	.

必要时，可将其放在热水上保持柔软，以便涂抹。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [tu:; tə]['kʌvə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] ,

Makes	**enough**	**frosting**	**to**	**cover**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**,**
制作	足够的	糖霜	到	覆盖	最高额	和	侧面	的	二	9	-	英寸	层	,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔ:(r)][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][eit] × [eit] × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [keɪk] .

or	**top**	**and**	**sides**	**of**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**cake**	**.**
或者	顶部	和	侧面	的	8	×	8	×	2	-	英寸	蛋糕	.

或者 8×8×2 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ]

Seven	**Minute**	**Frosting**
七	分钟	糖霜

七分钟糖霜

[ˌtu:'tu:] [eg] ['waɪts] , [ʌn'bi:tn]

2	**egg**	**whites**	**,**	**unbeaten**
2	蛋	白人	,	不败

2个未打发的蛋白

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspu:nz] ['wɔ:tə(r)]

5	**tablespoons**	**water**
5	汤匙	水

5汤匙水

1½ ['ti:spu:n] [lait] [kɔ:n] ['sɪrəp]

1½	**teaspoons**	**light**	**corn**	**syrup**
1½	茶匙	光	玉米	糖浆

1½茶匙浅色玉米糖浆

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [eg] ['waɪts] , ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ,
Combine **egg** **whites** **,** **sugar** **,** **water** **,** **and** **corn** **syrup** **in** **top** **of** **double** **boiler** **,**
结合 蛋 白人 , 糖 , 水 , 和 玉米 糖浆 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ,

将蛋清、糖、水和玉米糖浆放入双层蒸锅的上层，混合均匀。

['biːtɪŋ] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [mɪkst] .
beating **with** **rotary** **egg** **beater** **until** **thoroughly** **mixed** **.**
殴打 和 旋转 蛋 击打者 直到 彻底 混合 .

用旋转式打蛋器搅拌至完全混合。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [biːt] ['kɒnstəntli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk]
Place **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **beat** **constantly** **with** **rotary** **egg** **beater** **,** **and** **cook**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 打 不断地 和 旋转 蛋 击打者 , 和 厨师
['sɛvən] ['mɪnɪts] ,
7 **minutes** **,**
7 分钟 ,

将蛋液置于沸水上，用旋转式打蛋器不停搅拌，煮7分钟。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['frɒstɪŋ] [wɪl] [stænd] [ɪn] [piːks] .
or **until** **frosting** **will** **stand** **in** **peaks** **.**
或者 直到 糖霜 将要 站立 在 高峰 .

或者直到糖霜能形成尖峰状。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
Remove **from** **boiling** **water** **;** **add** **vanilla** **and** **beat** **until** **thick** **enough** **to**
消除 从 沸腾 水 ; 添加 香草 和 打 直到 厚的 足够的 到
[spred] .
spread **.**
传播 .

从沸水中取出；加入香草精，搅拌至浓稠到可以涂抹的程度。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [tɒps] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] ,
Makes **enough** **frosting** **to** **cover** **tops** **and** **sides** **of** **two** **9** **-** **inch** **layers** **,**
制作 足够的 糖霜 到 覆盖 最高额 和 侧面 的 二 9 - 英寸 层 ,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔː(r)] [tɒp] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [keɪk] (['dʒenərəsli]) .
or **top** **and** **sides** **of** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **cake** **(** **generously** **)** **.**
或者 顶部 和 侧面 的 8 × 8 × 2 - 英寸 蛋糕 (慷慨地) .

或者 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面（要慷慨一些）。

[bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] ['frɒstɪŋ]
Burnt **Sugar** **Frosting**
烧焦的 糖 糖霜

焦糖糖霜

[juːz] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] , ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kærəməlaɪzd]
Use **the** **recipe** **for** **Seven** **Minute** **Frosting** **,** **substituting** **2** **tablespoons** **caramelized**
使用 这 食谱 为了 七 分钟 糖霜 , 替换 2 汤匙 焦糖
['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp] ([peɪdʒ] [naɪn]) [fɔː(r); fə(r)] [və'nɪlə] . -
sugar **syrup** **(** **page** **9** **)** **for** **vanilla** **.** **17**
糖 糖浆 (页 9) 为了 香草 . -

使用七分钟糖霜的配方，用2汤匙焦糖糖浆（第9页）代替香草精。17

['snəʊi] ['lemən] ['frɒstɪŋ]
Snowy **Lemon** **Frosting**
雪 柠檬 糖霜

雪白柠檬糖霜

[juːz] [ðə; ðɪ] ['resəpɪ] [fɔː(r); fə(r)] ['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɒstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

Use	the	recipe	for	Seven	Minute	Frosting	(	page	16	)	.
使用	这	食谱	为了	七	分钟	糖霜	(	页	-	)	.

使用七分钟糖霜的配方（第 16 页）。

['sʌbstɪtjuːt] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ə'mɪt] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp] ;

Substitute	2	tablespoons	lemon	juice	for	2	tablespoons	water	,	and	omit	light	corn	syrup	;
代替	2	汤匙	柠檬	汁	为了	2	汤匙	水	,	和	忽略	光	玉米	糖浆	;

用 2 汤匙柠檬汁代替 2 汤匙水，并省略淡玉米糖浆；

[ænd; ənd] ['sʌbstɪtjuːt] ¼ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd] [fɔː(r); fə(r)] [və'nɪlə] .

and	substitute	¼	teaspoon	grated	lemon	rind	for	vanilla	.
和	代替	¼	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮	为了	香草	.

用 ¼ 茶匙磨碎的柠檬皮代替香草精。

['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ]

Butter	Frosting
黄油	糖霜

奶油糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

4	tablespoons	butter
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]

2	cups	sifted	confectioners	'	sugar
2	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

2杯过筛的糖粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk] ([ə'baʊt])

3	tablespoons	milk	(	about	)
3	汤匙	牛奶	(	关于	)

3汤匙牛奶（约）

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[dæʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt]

Dash	of	salt
短跑	的	盐

少许盐

[kriːm] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [pɑːt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , ['blendɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Cream	butter	;	add	part	of	sugar	gradually	,	blending	after	each	addition	.
奶油	黄油	;	添加	部分	的	糖	逐步地	,	混合	后	每个	添加	.

搅打黄油；分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ʌn'tɪl] [ɒv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tuː; tə] [spred] .

Add	remaining	sugar	,	alternately	with	milk	,	until	of	right	consistency	to	spread	.
添加	其余的	糖	,	交替	和	牛奶	,	直到	的	正确的	一致性	到	传播	.

加入剩余的糖，与牛奶交替搅拌，直到达到合适的涂抹稠度。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	after	each	addition	until	smooth	.
打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **vanilla** **and** **salt** **.**
添加 香草 和 盐 .

加入香草精和盐。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə]['kʌvə(r)][tɒps][ɒv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] ,
Makes **enough** **frosting** **to** **cover** **tops** **of** **two** **9** **-** **inch** **layers** **,**
制作 足够的 糖霜 到 覆盖 最高额 的 二 9 - 英寸 层 ,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部。

[ɔː(r)][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [keɪk] , [ɔː(r)][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n][kʌp] [keɪks] .
or **top** **and** **sides** **of** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **cake** **,** **or** **2** **dozen** **cup** **cakes** **.**
或者 顶部 和 侧面 的 8 × 8 × 2 - 英寸 蛋糕 , 或者 2 打 杯子 蛋糕 .

或者一个 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面，或者两打纸杯蛋糕。

['tʃɒklət] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ]
Chocolate **Butter** **Frosting**
巧克力 黄油 糖霜

巧克力奶油糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
2 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

2杯过筛的糖粉

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

1½ [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
1½ **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate** **,** **melted**
1½ 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

1.5块贝克牌无糖巧克力，融化

[fɔːr] ['tiːspuːn] [mɪlk] ([ə'baʊt])
4 **teaspoons** **milk** **(** **about** **)**
4 茶匙 牛奶 (关于)

4茶匙牛奶（约）

[kriːm] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][pɑːt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['blendɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Cream **butter** **;** **add** **part** **of** **sugar** **gradually** **,** **blending** **after** **each** **addition** **.**
奶油 黄油 ; 添加 部分 的 糖 逐步地 , 混合 后 每个 添加 .

搅打黄油；分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add **vanilla** **,** **salt** **,** **and** **chocolate** **and** **mix** **well** **.**
添加 香草 , 盐 , 和 巧克力 和 混合 出色地 .

加入香草精、盐和巧克力，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ʌn'tɪl][ɒv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tuː; tə] [spred] .
Add **remaining** **sugar** **,** **alternately** **with** **milk** **,** **until** **of** **right** **consistency** **to** **spread** **.**
添加 其余的 糖 , 交替 和 牛奶 , 直到 的 正确的 一致性 到 传播 .

加入剩余的糖，与牛奶交替搅拌，直到达到合适的涂抹稠度。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

['tʃɒklət] ['wʌndə(r)] ['frɒstɪŋ]
Chocolate **Wonder** **Frosting**
巧克力 想知道 糖霜

巧克力奇迹糖霜

[θriː] ['aʊnsɪz] ([wʌn] ['pækɪdʒ]) [kriːm] [tʃiːz]
3 **ounces** **(** **1** **package** **)** **cream** **cheese**
3 盎司 (1 包裹) 奶油 奶酪

3盎司（1包）奶油奶酪

[ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
2 **to** **3** **tablespoons** **milk**
2 到 3 汤匙 牛奶

2至3汤匙牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
2 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

2杯过筛的糖粉

[ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2 **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate** **,** **melted**
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

['sɒfn] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð] [mɪlk] .
Soften **cream** **cheese** **with** **milk** **.**
软化 奶油 奶酪 和 牛奶 .

用牛奶软化奶油奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['blendɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add **sugar** **,** **one** **cup** **at** **a** **time** **,** **blending** **after** **each** **addition** **.**
添加 糖 , 一 杯子 在 一个 时间 , 混合 后 每个 添加 .

一次加入一杯糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add **chocolate** **and** **salt** **and** **beat** **until** **smooth** **.**
添加 巧克力 和 盐 和 打 直到 光滑的 .

加入巧克力和盐，搅拌至顺滑。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə]['kʌvə(r)][tɒps][ɒv; əv] [tuː] [eit] - [ɪntʃ] ['leɪəz] .
Makes **enough** **frosting** **to** **cover** **tops** **of** **two** **8** **-** **inch** **layers** **.**
制作 足够的 糖霜 到 覆盖 最高额 的 二 8 - 英寸 层 .

制作的糖霜足够覆盖两个 8 英寸蛋糕的顶部。

['dʌb(ə)l] ['resəpi][tuː; tə]['kʌvə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] .
Double **recipe** **to** **cover** **tops** **and** **sides** **of** **two** **9** **-** **inch** **layers** **.**
双倍的 食谱 到 覆盖 最高额 和 侧面 的 二 9 - 英寸 层 .

将配方翻倍，即可覆盖两个 9 英寸蛋糕的顶部和侧面。

['leɪdi] ['bɔːltɪmɔː(r)] ['frɒstɪŋ] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ]
Lady **Baltimore** **Frosting** **and** **Filling**
女士 巴尔的摩 糖霜 和 填充

巴尔的摩夫人糖霜和馅料

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ ['tiːspuːn] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]
½ teaspoon light corn syrup
½ 茶匙 光 玉米 糖浆

½茶匙浅色玉米糖浆

⅔ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
⅔ cup boiling water
⅔ 杯子 沸腾 水

⅔ 杯沸水

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
2 egg whites , stiffly beaten
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[sɪks] [fɪgz] , [tʃɒpt]
6 figs , chopped
6 无花果 , 切碎

6个无花果，切碎

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
½ cup chopped raisins
½ 杯子 切碎 葡萄干

半杯切碎的葡萄干

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['piːkən][ɔː(r)]['wɔːlnʌt] [miːts]
½ cup chopped pecan or walnut meats
½ 杯子 切碎 胡桃 或者 核桃 肉类

半杯切碎的山核桃或核桃仁

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [kɔːn] ['sɪrəp] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Combine sugar , corn syrup , and water .
结合 糖 , 玉米 糖浆 , 和 水 .

将糖、玉米糖浆和水混合。

[brɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli][ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Bring quickly to a boil , stirring only until sugar is dissolved .
带来 迅速地 到 一个 熬 , 搅拌 仅有的 直到 糖 是 溶解 .

快速煮沸，只需搅拌至糖溶解即可。

[bɔɪl] ['ræpɪdli] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [ʌn'tɪl][ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt][ɒv; əv] ['sɪrəp] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl][ɪn]
Boil rapidly , without stirring , until a small amount of syrup forms a soft ball in
[kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
cold water ,
寒冷的 水 ,

快速煮沸，不要搅拌，直到少量糖浆放入冷水中能形成软球状为止。

[ɔː(r)][spɪnz][ə; eɪ] [lɒŋ] [θred] [wen] [drɒpt] [frɒm; frəm][tɪp][ɒv; əv] [spuːn] (240°F .) .
or spins a long thread when dropped from tip of spoon (240°F .) .
或者 旋转 一个 长的 线 什么时候 掉落 从 提示 的 勺子 (240°F .) .

或者从勺尖掉落时能旋转出一根长丝（240°F）。

[pɔː(r)] ['sɪrəp] [ɪn] [faɪn] [striːm] ['əʊvə(r)] [eg] ['waɪts] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Pour	**syrup**	**in**	**fine**	**stream**	**over**	**egg**	**whites**	**,**	**beating**	**constantly**	**.**
倒	糖浆	在	美好的	溪流	超过	蛋	白人	,	殴打	不断地	.

将糖浆细细地倒入打发的蛋白中，同时不停地搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ]['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ,

Continue	**beating**	**with**	**a**	**rotary**	**egg**	**beater**	**10**	**to**	**15**	**minutes**	**,**
继续	殴打	和	一个	旋转	蛋	击打者	-	到	-	分钟	,

继续用旋转式打蛋器打蛋10到15分钟，

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['frɒstɪŋ] [ɪz] [kuːl] [ænd; ənd] [ɒv; əv] [raɪt] [kən'sɪstənsi] [tuː; tə] [spred] .

or	**until**	**frosting**	**is**	**cool**	**and**	**of**	**right**	**consistency**	**to**	**spread**	**.**
或者	直到	糖霜	是	凉爽的	和	的	正确的	一致性	到	传播	.

或者直到糖霜冷却并达到可以涂抹的合适稠度。

[juːz] ['wʊdn] [spuːn] [wen] [tuː] [stɪf] [fɔː(r); fə(r)] ['biːtə(r)] .

Use	**wooden**	**spoon**	**when**	**too**	**stiff**	**for**	**beater**	**.**
使用	木制的	勺子	什么时候	也	僵硬的	为了	击打者	.

太硬用打蛋器打不动时，可以用木勺代替。

[fɔː(r); fə(r)] ['fɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['fɪlɪŋ]

For	**filling**	**,**	**add**	**enough**	**frosting**	**to**	**fruit**	**and**	**nuts**	**to**	**make**	**a**	**filling**
为了	填充	,	添加	足够的	糖霜	到	水果	和	坚果	到	制作	一个	填充

[ðæt] [wɪl] [spred] ['iːzəli] .

that	**will**	**spread**	**easily**	**.**
那	将要	传播	容易地	.

馅料部分，在水果和坚果中加入足够的糖霜，制成容易涂抹的馅料。

[spred] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] .

Spread	**between**	**layers**	**.**
传播	之间	层	.

涂抹于各层之间。

[spred] [rɪ'meɪnɪŋ] ['frɒstɪŋ] [ɒn][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] .

Spread	**remaining**	**frosting**	**on**	**top**	**and**	**sides**	**of**	**cake**	**.**
传播	其余的	糖霜	在	顶部	和	侧面	的	蛋糕	.

将剩余的糖霜涂抹在蛋糕顶部和侧面。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] [tuː; tə] [spred] [bɪ'twiːn] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] [ænd; ənd]

Makes	**enough**	**frosting**	**and**	**filling**	**to**	**spread**	**between**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**and**
制作	足够的	糖霜	和	填充	到	传播	之间	二	9	-	英寸	层	和

['kʌvə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [keɪk] .

cover	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**cake**	**.**
覆盖	最高额	和	侧面	的	蛋糕	.

制作的糖霜和馅料足够涂抹在两个 9 英寸蛋糕层之间，并覆盖蛋糕的顶部和侧面。

['ɒrɪndʒ] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ]

Orange	**Butter**	**Frosting**
橙子	黄油	糖霜

橙味奶油糖霜

[θriː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

3	**teaspoons**	**grated**	**orange**	**rind**
3	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

3茶匙磨碎的橙皮

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
½ teaspoon grated lemon rind
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
4 tablespoons orange juice
4 汤匙 橙子 汁

4汤匙橙汁

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
2 teaspoons lemon juice
2 茶匙 柠檬 汁

2茶匙柠檬汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] [eg] [jəʊk] , [ʌnˈbiːtn]
1 egg yolk , unbeaten
1 蛋 蛋黄 , 不败

1个蛋黄，未打散

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
3 cups sifted confectioners ' sugar
3 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

3杯过筛的糖粉

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] [tuː; tə] [fruːt] [dʒuːs] [ænd; ənd] [let] [stænd] - ['mɪnɪts] ; [streɪn]
Add orange and lemon rind to fruit juice and let stand 10 minutes ; strain
添加 橙子 和 柠檬 果皮 到 水果 汁 和 让 站立 - 分钟 ; 拉紧
[ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
if desired .
如果 想要的 .

将橙皮和柠檬皮加入果汁中，静置 10 分钟；如果需要，可以过滤。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Cream butter ; add egg yolk and salt and mix well .
奶油 黄油 ; 添加 蛋 蛋黄 和 盐 和 混合 出色地 .

搅打黄油；加入蛋黄和盐，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [pɑːt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , ['blendɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .
Add part of sugar gradually , blending after each addition .
添加 部分 的 糖 逐步地 , 混合 后 每个 添加 .

分次加入糖，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [fruːt] [dʒuːs] , [ʌnˈtɪl] [ɒv; əv] [raɪt] [kənˈsɪstənsi] [tuː; tə]
Add remaining sugar , alternately with fruit juice , until of right consistency to
添加 其余的 糖 , 交替 和 水果 汁 , 直到 的 正确的 一致性 到
[spred] .
spread .
传播 .

加入剩余的糖，与果汁交替搅拌，直到达到合适的涂抹稠度。

[biːt] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **after** **each** **addition** **until** **smooth** **.**
打 后 每个 添加 直到 光滑的 .

每次加入少量材料后都要搅拌至顺滑。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [tuː; tə]['kʌvə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] ,
Makes **enough** **frosting** **to** **cover** **tops** **and** **sides** **of** **two** **9** **-** **inch** **layers** **,**
制作 足够的 糖霜 到 覆盖 最高额 和 侧面 的 二 9 - 英寸 层 ,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔː(r)][tɒp][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [keɪk] (['dʒenərəsli]) ,
or **top** **and** **sides** **of** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **cake** **(** **generously** **)** **,**
或者 顶部 和 侧面 的 8 × 8 × 2 - 英寸 蛋糕 (慷慨地) ,

或者一个 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面（要铺得厚一些），

[ɔː(r)][ə'baʊt][θriː]['dʌz(ə)n] ['miːdiəm] [kʌp] [keɪks] . -
or **about** **3** **dozen** **medium** **cup** **cakes** **.** **18**
或者 关于 3 打 中等的 杯子 蛋糕 . -

或者大约3打中等大小的纸杯蛋糕。18

[hʌŋ'geəriən] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ]
Hungarian **Chocolate** **Frosting**
匈牙利 巧克力 糖霜

匈牙利巧克力糖霜

(['juːzɪŋ] [eg] [jəʊk])
(**Using** **egg** **yolks** **)**
(使用 蛋 蛋黄)

（使用蛋黄）

[θriː] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
3 **squares** **Baker's** **Unsweetened** **Chocolate**
3 正方形 面包师的 无糖 巧克力

3块贝克牌无糖巧克力

1½ [kʌps] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
1½ **cups** **confectioners** **'** **sugar**
1½ 杯子 糖果商 - 糖

1.5 杯糖粉

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] [hɒt]['wɔːtə(r)]
2½ **tablespoons** **hot** **water**
2½ 汤匙 热的 水

2.5汤匙热水

[θriː] [eg] [jəʊk]
3 **egg** **yolks**
3 蛋 蛋黄

3个蛋黄

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Melt **chocolate** **in** **double** **boiler** **.**
熔化 巧克力 在 双倍的 锅炉 .

隔水融化巧克力。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [blend] .
Remove **from** **boiling** **water** **,** **add** **sugar** **and** **water** **,** **and** **blend** **.**
消除 从 沸腾 水 , 添加 糖 和 水 , 和 混合 .

从沸水中取出，加入糖和水，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [jəʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**egg**	**yolks**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**well**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	蛋	蛋黄	,	一	在	一个	时间	,	殴打	出色地	后	每个	添加	.

将蛋黄一个一个地加入，每次加入后都要充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] ['θʌrəli] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'maʊnt] .

Add	**butter**	**,**	**a**	**tablespoon**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**thoroughly**	**after**	**each**	**amount**	**.**
添加	黄油	,	一个	汤匙	在	一个	时间	,	殴打	彻底	后	每个	数量	.

每次加入一汤匙黄油，每次加入后都要充分搅拌。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)
第3/5页

[meɪks]	[ɪˈnʌf]	[ˈfrɒstɪŋ]	[tuː; tə]	[ˈkʌvə(r)]	[tɒps]	[ænd; ənd]	[saɪdz]	[ɒv; əv]	[tuː]	[naɪn]	-	[ɪntʃ]	[ˈleɪəz]	,
Makes	**enough**	**frosting**	**to**	**cover**	**tops**	**and**	**sides**	**of**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**,**
制作	足够的	糖霜	到	覆盖	最高额	和	侧面	的	二	9	-	英寸	层	,

制作的糖霜足够覆盖两个9英寸蛋糕的顶部和侧面。

[ɔː(r)]	[tɒp]	[ænd; ənd]	[saɪdz]	[ɒv; əv]	[eit]	×	[eit]	×	[ˌtuːˈtuː]	-	[ɪntʃ]	[keɪk]	(	[ˈdʒenərəsli]	)	,
or	**top**	**and**	**sides**	**of**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**cake**	**(**	**generously**	**)**	**,**
或者	顶部	和	侧面	的	8	×	8	×	2	-	英寸	蛋糕	(	慷慨地	)	,

或者一个 8 × 8 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面（要铺得厚一些），

[ɔː(r)]	[tɒp]	[ænd; ənd]	[saɪdz]	[ɒv; əv]	-	×	-	×	[ˌtuːˈtuː]	-	[ɪntʃ]	[keɪk]	,	[ɔː(r)]	[əˈbaʊt]	[ˌtuːˈtuː]	[ˈdʌz(ə)n]	[kʌp]	[keɪks]
or	**top**	**and**	**sides**	**of**	**10**	**×**	**10**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**cake**	**,**	**or**	**about**	**2**	**dozen**	**cup**	**cakes**
或者	顶部	和	侧面	的	-	×	-	×	2	-	英寸	蛋糕	,	或者	关于	2	打	杯子	蛋糕

.

:

.

或者一个 10 × 10 × 2 英寸蛋糕的顶部和侧面，或者大约 2 打纸杯蛋糕。

[ˈkʌstəd]	[kriːm]	[ˈfɪlɪŋ]
Custard	**Cream**	**Filling**
蛋奶冻	奶油	填充

卡仕达奶油馅

⅓	[kʌp]	[ˈʃʊgə(r)]
⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[θriː]	[ˈteɪbəlˌspuːnz]	[swɒnz]	[daʊn]	[keɪk]	[ˈflaʊə(r)]
3	**tablespoons**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
3	汤匙	天鹅	向下	蛋糕	面粉

3汤匙天鹅牌蛋糕粉

[dæʃ]	[ɒv; əv]	[sɔːlt]
Dash	**of**	**salt**
短跑	的	盐

少许盐

[wʌn]	[kʌp]	[mɪlk]
1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn]	[eg]	[jəʊk]	,	[ˈslaɪtli]	[ˈbiːt(ə)n]
1	**egg**	**yolk**	**,**	**slightly**	**beaten**
1	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

1个蛋黄，略微打散

½	[ˈtiːspuːn]	[vəˈnɪlə]
½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:][mɪlk][ænd; ənd]

Combine	**sugar**	**,**	**flour**	**,**	**and**	**salt**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**;**	**add**	**milk**	**and**
结合	糖	,	面粉	,	和	盐	在	顶部	的	双倍的	锅炉	;	添加	牛奶	和

[eg] [jəʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .

egg	**yolk**	**,**	**mixing**	**thoroughly**	**.**
蛋	蛋黄	,	混合	彻底	.

将糖、面粉和盐放入双层蒸锅的上层；加入牛奶和蛋黄，充分搅拌。

[pleɪs] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [θɪk] , ['stɜ:rɪŋ]

Place	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**cook**	**10**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**thick**	**,**	**stirring**
地方	超过	快速	沸腾	水	和	厨师	-	分钟	,	或者	直到	厚的	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

隔水加热煮 10 分钟，或煮至浓稠，期间不断搅拌。

[ku:l] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['fleɪvərɪŋ] .

Cool	**;**	**add**	**flavoring**	**.**
凉爽的	;	添加	调味	.

冷却后，加入调味料。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['fɪlɪŋ] [tu:; tə] [spred] [bɪ'twi:n] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] .

Makes	**enough**	**filling**	**to**	**spread**	**between**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**.**
制作	足够的	填充	到	传播	之间	二	9	-	英寸	层	.

馅料足够铺满两层9英寸的蛋糕。

['lemən] ['kəʊkənʌt] ['fɪlɪŋ]

Lemon	**Coconut**	**Filling**
柠檬	椰子	填充

柠檬椰子馅

[wʌn][kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**confectioners**	**'**	**sugar**
1	杯子	糖果商	-	糖

杯糖粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd]['lemən][raɪnd]

1	**teaspoon**	**grated**	**lemon**	**rind**
1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp]['lemən][dʒu:s]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['bi:t(ə)n]

1	**egg**	**,**	**slightly**	**beaten**
1	蛋	,	轻微地	被打败

1个鸡蛋，略微打散

[wʌn][kʌp] ['beikəz] ['kəʊkənʌt] , ['pri:miəm] [ʃred]

1	**cup**	**Baker's**	**Coconut**	**,**	**Premium**	**Shred**
1	杯子	面包师的	椰子	,	优质的	撕碎

杯 Baker's 高级椰丝

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [sɔ:lt] , ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒu:s] , [ænd; ənd] [eg] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Combine	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**lemon**	**rind**	**and**	**juice**	**,**	**and**	**egg**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
结合	糖	,	盐	,	柠檬	果皮	和	汁	,	和	蛋	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

将糖、盐、柠檬皮、柠檬汁和鸡蛋放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [θɪk] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Place	**over**	**boiling**	**water**	**and**	**cook**	**5**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**mixture**	**is**	**thick**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
地方	超过	沸腾	水	和	厨师	5	分钟	,	或者	直到	混合物	是	厚的	,	搅拌	不断地	.

隔水加热煮5分钟，或直至混合物变稠，期间不断搅拌。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['kəʊkənʌt] , [ænd; ənd] [ku:l] .

Remove	**from**	**boiling**	**water**	**;**	**add**	**coconut**	**,**	**and**	**cool**	**.**
消除	从	沸腾	水	;	添加	椰子	,	和	凉爽的	.

从沸水中取出；加入椰子，冷却。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['fɪlɪŋ] [tu:; tə] [spred] [bɪ'twi:n] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪəz] ,

Makes	**enough**	**filling**	**to**	**spread**	**between**	**two**	**9**	**-**	**inch**	**layers**	**,**
制作	足够的	填充	到	传播	之间	二	9	-	英寸	层	,

馅料足够铺满两层9英寸的蛋糕。

[ɔ:(r)] [tu:; tə] [fɪl] ['sentəz] [ɒv; əv] [ə'baʊt] [naɪn] [kʌp] [keɪks] .

or	**to**	**fill**	**centers**	**of**	**about**	**9**	**cup**	**cakes**	**.**
或者	到	充满	中心	的	关于	9	杯子	蛋糕	.

或者用来填充大约 9 个纸杯蛋糕的中心。

[tu:; tə] [fɪl] [kʌp] [keɪks] , [rɪ'mu:v] [kəʊn] - [ʃeɪpt] [pi:s] [frɒm; frəm] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [i:tʃ] [keɪk] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [tɒps] .

To	**fill**	**cup**	**cakes**	**,**	**remove**	**cone**	**-**	**shaped**	**piece**	**from**	**center**	**of**	**each**	**cake**	**;**	**add**	**filling**	**and**	**replace**	**tops**	**.**
到	充满	杯子	蛋糕	,	消除	锥体	-	形状	片	从	中心	的	每个	蛋糕	;	添加	填充	和	代替	最高额	.

要填充纸杯蛋糕，请从每个蛋糕的中心取出一个圆锥形部分；加入馅料，然后盖上顶部。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wɪpt] [kri:m] .

Cover	**with**	**whipped**	**cream**	**.**
覆盖	和	鞭打	奶油	.

淋上鲜奶油。

['tʃɒklət] [sɔ:s]

Chocolate	**Sauce**
巧克力	酱

巧克力酱

[ˌtu:'tu:] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət]

2	**squares**	**Baker's**	**Unsweetened**	**Chocolate**
2	正方形	面包师的	无糖	巧克力

2块贝克牌无糖巧克力

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [mɪlk]

2	**cups**	**milk**
2	杯子	牛奶

杯牛奶

⅔ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
2½ tablespoons flour
2½ 汤匙 面粉

2.5汤匙面粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Add chocolate to milk and heat in double boiler .
添加 巧克力 到 牛奶 和 热 在 双倍的 锅炉 .

将巧克力加入牛奶中，隔水加热。

[wen] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] , [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
When chocolate is melted , beat with rotary egg beater until blended .
什么时候 巧克力 是 融化 , 打 和 旋转 蛋 击打者 直到 混合 .

巧克力融化后，用电动打蛋器搅拌至混合均匀。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd]
Combine sugar , flour , and salt ; add gradually to chocolate mixture and
结合 糖 , 面粉 , 和 盐 ; 添加 逐步地 到 巧克力 混合物 和
[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ,
cook until thickened ,
厨师 直到 增稠 ,

将糖、面粉和盐混合；逐渐加入巧克力混合物中，煮至浓稠。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ; [ðen] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
stirring constantly ; then continue cooking 5 minutes , stirring occasionally .
搅拌 不断地 ; 然后 继续 烹饪 5 分钟 , 搅拌 偶尔 .

不断搅拌；然后继续烹煮 5 分钟，偶尔搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add butter and vanilla .
添加 黄油 和 香草 .

加入黄油和香草精。

[meɪks] 2½ [kʌps] [sɔːs] .
Makes 2½ cups sauce .
制作 2½ 杯子 酱 .

可制成 2.5 杯酱汁。

['flʌfi] ['tʃɒklət] [sɔːs]
Fluffy Chocolate Sauce
蓬松的 巧克力 酱

蓬松巧克力酱

[fəʊld] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɒklət] [sɔːs] ['ɪntuː] ½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt] .
Fold 4 tablespoons Chocolate Sauce into ½ cup heavy cream , whipped .
折叠 4 汤匙 巧克力 酱 进入 ½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打 .

将 4 汤匙巧克力酱拌入 ½ 杯打发的浓奶油中。

[sɜːv] [kəʊld] .
Serve cold .
服务 寒冷的 .

冷食。

[meɪks] [ə'baʊt] 1¼ [kʌps] [sɔːs] .
Makes about 1¼ cups sauce .
制作 关于 1¼ 杯子 酱 .

大约可制成 1¼ 杯酱汁。

['lʌʃəs] ['ɒrɪndʒ] [sɔːs]
Luscious Orange Sauce
甜美 橙子 酱

美味的橙汁

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
3 tablespoons Swans Down Cake Flour
3 汤匙 天鹅 向下 蛋糕 面粉

3汤匙天鹅牌蛋糕粉

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
¾ cup water
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[wʌn] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
1 egg yolk , slightly beaten
1 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

1个蛋黄，略微打散

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

½ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
½ cup orange juice
½ 杯子 橙子 汁

半杯橙汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]
¾ teaspoon grated orange rind
¾ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

¾茶匙磨碎的橙皮

¼ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
¼ teaspoon grated lemon rind
¼ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

¼茶匙磨碎的柠檬皮

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn][tɒp][ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd]

Combine	**sugar**	**,**	**flour**	**,**	**and**	**salt**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**;**	**add**	**water**	**and**
结合	糖	,	面粉	,	和	盐	在	顶部	的	双倍的	锅炉	;	添加	水	和

[eg] [jəʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .

egg	**yolk**	**,**	**mixing**	**thoroughly**	**.**
蛋	蛋黄	,	混合	彻底	.

将糖、面粉和盐放入双层蒸锅的上层；加入水和蛋黄，充分搅拌。

[pleɪs] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Place	**over**	**rapidly**	**boiling**	**water**	**and**	**cook**	**10**	**minutes**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
地方	超过	快速	沸腾	水	和	厨师	-	分钟	,	搅拌	不断地	.

隔水煮10分钟，不断搅拌。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:]['bʌtə(r)] , [fru:t][dʒu:s] , [ænd; ənd][raɪnd] .

Remove	**from**	**boiling**	**water**	**;**	**add**	**butter**	**,**	**fruit**	**juices**	**,**	**and**	**rinds**	**.**
消除	从	沸腾	水	;	添加	黄油	,	水果	果汁	,	和	果皮	.

从沸水中取出；加入黄油、果汁和果皮。

[sɜ:v] [hɒt][ɔ:(r)][kəʊld] .

Serve	**hot**	**or**	**cold**	**.**
服务	热的	或者	寒冷的	.

热食或冷食皆可。

[meɪks] 1½ [kʌps] [sɔ:s] .

Makes	**1½**	**cups**	**sauce**	**.**
制作	1½	杯子	酱	.

可制成 1.5 杯酱汁。

['bʌtəskɒtʃ] [hɑ:d] [sɔ:s]

Butterscotch	**Hard**	**Sauce**
奶油糖果	难的	酱

奶油糖硬酱

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜ:mli] [pækt]

½	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**
½	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

半杯红糖，压实

[wʌn] ['teɪblspu:n] [kri:m]

1	**tablespoon**	**cream**
1	汤匙	奶油

1汤匙奶油

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[kri:m] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kri:m] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [kriːm] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	**cream**	**and**	**vanilla**	**and**	**beat**	**well**	**.**
添加	奶油	和	香草	和	打	出色地	.

加入奶油和香草精，搅拌均匀。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] [sɔːs] . -

Makes	**1**	**cup**	**sauce**	**.**	**19**
制作	1	杯子	酱	.	-

可制成1杯酱汁。19

[naɪn] [grænd] [ˌverɪˈeʃən] [ɒv; əv]

Nine	**grand**	**variations**	**of**
九	盛大	变体	的

九大变奏

['kæljʊmet] ['bɪskɪts]

CALUMET	**BISCUITS**
卡卢梅特	饼干

卡乐美饼干

['tendə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪki] [ænd; ənd] [laɪt] — ['pɜːfɪkt] ['bɪskɪts]

Tender	**and**	**flaky**	**and**	**light**	**—**	**perfect**	**biscuits**
投标	和	片状的	和	光	—	完美的	饼干

酥脆轻盈——完美的饼干

['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪts]

Calumet	**Baking**	**Powder**	**Biscuits**
卡卢梅特	烘烤	粉末	饼干

卡鲁梅特泡打粉饼干

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([əˈbaʊt])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**about**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	关于	)

¾ 杯牛奶（约）

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Cut	**in**	**shortening**	**.**
切	在	缩短	.

加入起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [sɒft] [dəʊ] [ɪz] [fɔːmd] .

Add	**milk**	**gradually**	**,**	**stirring**	**until**	**soft**	**dough**	**is**	**formed**	**.**
添加	牛奶	逐步地	,	搅拌	直到	柔软的	面团	是	形成	.

慢慢加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ɔː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .

Turn	**out**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**,**	**or**	**enough**	**to**	**shape**	**.**
转动	出去	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到	形状	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[rəʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .

Roll	**½**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**with**	**floured**	**2**	**-**	**inch**	**biscuit**	**cutter**	**.**
卷	½	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	2	-	英寸	饼干	刀具	.

擀成 ½ 英寸厚，用撒了面粉的 2 英寸饼干模具切割。

[beɪk] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**12**	**to**	**15**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F 的烤箱中烘烤 12 至 15 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .

Makes	**12**	**biscuits**	**.**
制作	-	饼干	.

可做12块饼干。

[ɪ'mɜːdʒənsi] ['bɪskɪts] .

Emergency	**Biscuits**	**.**
紧急情况	饼干	.

应急饼干。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪts] , ['ædɪŋ] [ə'baʊt] [wʌn] [kʌp] [mɪlk] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ¾ [kʌp] [mɪlk] .

Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**	**Biscuits**	**,**	**adding**	**about**	**1**	**cup**	**milk**	**instead**	**of**	**¾**	**cup**	**milk**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	烘烤	粉末	饼干	,	添加	关于	1	杯子	牛奶	反而	的	¾	杯子	牛奶	.

使用 Calumet 泡打粉饼干的配方，加入约 1 杯牛奶而不是 3/4 杯牛奶。

[drɒp] [frɒm; frəm] ['tiːspuːn] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Drop	**from**	**teaspoon**	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
降低	从	茶匙	在	未涂油的	烘烤	床单	.

用茶匙舀取面糊，滴在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**12**	**to**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .

Makes	**16**	**biscuits**	**.**
制作	-	饼干	.

可做16块饼干。

[praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪts]

Prize	**Baking**	**Powder**	**Biscuits**
奖	烘烤	粉末	饼干

奖品泡打粉饼干

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	**cup**	**milk**
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Cut	**in**	**shortening**	**.**
切	在	缩短	.

加入起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊə(r)] [ɪz] ['dæmpənd] .

Add	**milk**	**all**	**at**	**once**	**and**	**stir**	**carefully**	**until**	**all**	**flour**	**is**	**dampened**	**.**
添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是	潮湿	.

一次性倒入牛奶，轻轻搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] [ænd; ənd] ['fɒləʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [bəʊl] .

Then	**stir**	**vigorously**	**until**	**mixture**	**forms**	**a**	**soft**	**dough**	**and**	**follows**	**spoon**	**around**	**bowl**	**.**
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约	碗	.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**.**
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[rəʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .

Roll	**½**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**with**	**floured**	**2**	**-**	**inch**	**biscuit**	**cutter**	**.**
卷	½	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	2	-	英寸	饼干	刀具	.

擀成 ½ 英寸厚，用撒了面粉的 2 英寸饼干模具切割。

[beɪk] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**12**	**to**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	未涂油的	烘烤	床单	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	.

在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F 的烤箱中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .
Makes **12** **biscuits** **.**
制作 - 饼干 .

可做12块饼干。

[fɔː(r); fə(r)] [tɔːl] ['bɪskɪts] ,
For **tall** **biscuits** **,**
为了 高的 饼干 ,

对于高高的饼干，

[juːz] 1¾ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] [ænd; ənd] [pleɪs] ['bɪskɪts] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ɪn] [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ]
use **1¾** **-** **inch** **biscuit** **cutter** **and** **place** **biscuits** **close** **together** **in** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch**
使用 1¾ - 英寸 饼干 刀具 和 地方 饼干 关闭 一起 在 8 × 8 × 2 - 英寸
[pæn] .
pan **.**
平底锅 .

使用 1¾ 英寸的饼干模具，将饼干紧密地放在 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中。

[meɪks] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv] - ['bɪskɪts] [wɪð] [sɒft] , [nɒt] ['krʌsti] , [saɪdz] .
Makes **a** **sheet** **of** **14** **biscuits** **with** **soft** **,** **not** **crusty** **,** **sides** **.**
制作 一个 床单 的 - 饼干 和 柔软的 , 不是 硬皮的 , 侧面 .

可制作一张包含 14 块饼干的烤盘，饼干边缘柔软，不酥脆。

[ðiːz] ['bɪskɪts] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] [sɜːvd] [hɒt] [wɪð] ['tʃɪkɪn] ['frɪkəsiː] . -
These **biscuits** **are** **delicious** **served** **hot** **with** **chicken** **fricassee** **.** **20**
这些 饼干 是 可口的 服务 热的 和 鸡 炖菜 . -

这些饼干配上炖鸡趁热吃，味道鲜美。20

['krʌsti] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪts]
Crusty **Baking** **Powder** **Biscuits**
硬皮的 烘烤 粉末 饼干

酥脆的泡打粉饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **flour**
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
2 **teaspoons** **sugar**
2 茶匙 糖

2茶匙糖

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
6 **tablespoons** **butter** **or** **other** **shortening**
6 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

6汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])
¾ **cup** **milk** **(** **about** **)**
¾ 杯子 牛奶 (关于)

¾ 杯牛奶（约）

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	sugar	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	.
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [sɒft] [dəʊ] [ɪz] [fɔːmd] .

Cut	in	shortening	;	add	milk	gradually	,	stirring	until	soft	dough	is	formed	.
切	在	缩短	;	添加	牛奶	逐步地	,	搅拌	直到	柔软的	面团	是	形成	.

切入起酥油；逐渐加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ɔː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

Turn	out	on	slightly	floured	board	and	knead	30	seconds	,	or	enough	to
转动	出去	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到

[ʃeɪp] .

shape	.
形状	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[rəʊl] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] 1¾ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .

Roll	⅓	inch	thick	and	cut	with	floured	1¾	-	inch	biscuit	cutter	.
卷	⅓	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	1¾	-	英寸	饼干	刀具	.

将面团擀成 ⅓ 英寸厚，用撒了面粉的 1¾ 英寸饼干模具切割。

[pleɪs] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːt] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ; [beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] -

Place	½	inch	apart	on	ungreased	baking	sheet	;	bake	in	hot	oven	(	450°F	.	)	12	to	15
地方	½	英寸	除	在	未涂油的	烘烤	床单	;	烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将面团间隔 ½ 英寸放在未涂油的烤盘上；在高温烤箱（450°F）中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .

Makes	24	biscuits	.
制作	-	饼干	.

可做24块饼干。

[kriːm] [skɔnz]

Cream	Scones
奶油	司康饼

奶油烤饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]

2	teaspoons	sugar
2	茶匙	糖

2茶匙糖

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

⅓ [kʌp] [lait] [kriːm]

⅓	**cup**	**light**	**cream**
⅓	杯子	光	奶油

三分之一杯淡奶油

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Cut	**in**	**shortening**	**.**
切	在	缩短	.

加入起酥油。

[rɪ'zɜːv] [ə'baʊt] ½ [eg] [waɪt] [fɔː(r); fə(r)] [gleɪz] .

Reserve	**about**	**½**	**egg**	**white**	**for**	**glaze**	**.**
预订	关于	½	蛋	白色的	为了	釉	.

预留约半个蛋清用于刷面。

[biːt] [rɪ'meɪnɪŋ] [egz] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] ;

Beat	**remaining**	**eggs**	**well**	**and**	**add**	**cream**	**;**
打	其余的	鸡蛋	出色地	和	添加	奶油	;

将剩余的鸡蛋打散，加入奶油；

[ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][æt; ət][wʌns][tuː; tə]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ɔːl]['flaʊə(r)][ɪz] ['dæmpənd] ;

add	**all**	**at**	**once**	**to**	**flour**	**mixture**	**and**	**stir**	**until**	**all**	**flour**	**is**	**dampened**	**;**
添加	全部	在	一次	到	面粉	混合物	和	搅拌	直到	全部	面粉	是	潮湿	;

一次性将所有材料加入面粉混合物中，搅拌至所有面粉都湿润；

[ðen] [stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [spʊft] [dəʊ] [ænd; ənd] [f'ɒləʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [bəʊl] .

then	**stir**	**vigorously**	**until**	**mixture**	**forms**	**a**	**soft**	**dough**	**and**	**follows**	**spoon**	**around**	**bowl**	**.**
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约	碗	.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**.**
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[rəʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd][kʌt][ɪn] ['traɪˌæŋgl] .

Roll	**½**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**in**	**triangles**	**.**
卷	½	英寸	厚的	和	切	在	三角形	.

擀成 ½ 英寸厚，切成三角形。

[pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place **on** **ungreased** **baking** **sheet** **.**
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

放在未涂油的烤盘上。

[brʌʃ] [tɒps] ['laɪtli] [wɪð] [rɪ'zɜːvd] [eg] [waɪt] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] ['ʃʊgə(r)] .
Brush **tops** **lightly** **with** **reserved** **egg** **white** **,** **slightly** **beaten** **;** **sprinkle** **with** **additional** **sugar** **.**
刷子 最高额 轻轻 和 预订的 蛋 白色的 , 轻微地 被打败 ; 撒 和 额外的 糖 .
:
.

用预留的、略微打散的蛋清轻轻刷一下表面；撒上额外的糖。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **450°F** **.** **)** **12** **to** **15** **minutes** **,** **or** **until** **delicately** **browned** **.**
烤 在 热的 烤箱 (450°F .) - 到 - 分钟 , 或者 直到 轻柔地 棕色 .

在高温烤箱（450°F）中烘烤 12 至 15 分钟，或直至表面呈浅棕色。

[meɪks] [ə'baʊt] - [skɔnz] .
Makes **about** **12** **scones** **.**
制作 关于 - 司康饼 .

大约可以做12个司康饼。

['hɒlədeɪ] [fruːt] [skɔnz]
Holiday **Fruit** **Scones**
假期 水果 司康饼

节日水果司康饼

[juːz] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] [kriːm] [skɔnz] , [ɪn'kriːsɪŋ] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ,
Use **the** **recipe** **for** **Cream** **Scones** **,** **increasing** **sugar** **to** **2** **tablespoons** **,**
使用 这 食谱 为了 奶油 司康饼 , 增加 糖 到 2 汤匙 ,

使用奶油烤饼的配方，将糖的用量增加到2汤匙。

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] 1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] , ['siːdləs] ['reɪzɪnz]
and **adding** **1½** **teaspoons** **grated** **orange** **rind** **and** **½** **cup** **finely** **cut** **,** **seedless** **raisins**
和 添加 1½ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮 和 ½ 杯子 精细地 切 , 无籽 葡萄干
[tuː; tə] ['flaʊə(r)] - [fæt] ['mɪkstʃə(r)] .
to **flour** **-** **fat** **mixture** **.**
到 面粉 - 胖的 混合物 .

在面粉和油脂的混合物中加入 1½ 茶匙磨碎的橙皮和 ½ 杯切碎的无籽葡萄干。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['miːdiəm] [saɪz] [skɔnz] .
Makes **about** **18** **medium** **size** **scones** **.**
制作 关于 - 中等的 尺寸 司康饼 .

大约可以做18个中等大小的司康饼。

['lemən] [tiː] ['bɪskɪts]
Lemon **Tea** **Biscuits**
柠檬 茶 饼干

柠檬茶饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
4 tablespoons butter or other shortening
4 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
4 tablespoons sugar
4 汤匙 糖

4汤匙糖

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

¼ ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] ([ə'baʊt])
¼ teaspoon lemon juice (about)
¼ 茶匙 柠檬 汁 (关于)

¼ 茶匙柠檬汁（约）

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] [blend] .
Cut in shortening ; add lemon rind and blend .
切 在 缩短 ; 添加 柠檬 果皮 和 混合 .

切入起酥油；加入柠檬皮，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊə(r)] [ɪz] ['dæmpənd] .
Add milk all at once and stir carefully until all flour is dampened .
添加 牛奶 全部 在 一次 和 搅拌 小心 直到 全部 面粉 是 潮湿 .

一次性倒入牛奶，轻轻搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [spʊft] [dəʊ] [ænd; ənd] [f'ɒləʊz] [spuːn] [ə'raʊnd] [bəʊl] .
Then stir vigorously until mixture forms a soft dough and follows spoon around bowl .
然后 搅拌 大力 直到 混合物 表格 一个 柔软的 面团 和 跟随 勺子 大约 碗 .

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .
Turn out immediately on slightly floured board and knead 30 - seconds .
转动 出去 立即地 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 揉 - 秒 .

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] 1½ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**with**	**floured**	**1½**	**-**	**inch**	**biscuit**	**cutter**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	1½	-	英寸	饼干	刀具	.

将面团擀成 ¼ 英寸厚，用撒了面粉的 1½ 英寸饼干模具切割。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['lemən] [raɪnd] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['lemən] [dʒu:s] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['krʌmbli] ['mɪkstʃə(r)] .

Combine	**sugar**	**,**	**lemon**	**rind**	**,**	**and**	**enough**	**lemon**	**juice**	**to**	**make**	**a**	**crumbly**	**mixture**	**.**
结合	糖	,	柠檬	果皮	,	和	足够的	柠檬	汁	到	制作	一个	易碎的	混合物	.

将糖、柠檬皮和足够的柠檬汁混合，制成酥脆的混合物。

[pleɪs] [hɑ:f] [ɒv; əv] ['bɪskɪts] [ɪn] [gri:zd] ['mʌfɪn] [pænz] [ɔ:(r)] [ɒn] [gri:zd] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] ;

Place	**half**	**of**	**biscuits**	**in**	**greased**	**muffin**	**pans**	**or**	**on**	**greased**	**baking**	**sheet**	**;**
地方	一半	的	饼干	在	涂油	松饼	平底锅	或者	在	涂油	烘烤	床单	;

将一半饼干放入抹了油的松饼模具或抹了油的烤盘中;

[spred] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bɪskɪts] , ['presɪŋ] ['laɪtli] [tə'geðə(r)] .

spread	**with**	**melted**	**butter**	**and**	**with**	**sugar**	**mixture**	**,**	**and**	**top**	**with**	**remaining**	**biscuits**	**,**	**pressing**	**lightly**	**together**	**.**
传播	和	融化	黄油	和	和	糖	混合物	,	和	顶部	和	其余的	饼干	,	紧迫	轻轻	一起	.

涂上融化的黄油和糖混合物，再盖上剩余的饼干，轻轻按压在一起。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) [eit] [tu:; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**8**	**to**	**10**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	8	到	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 8 至 10 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] 2½ ['dʌz(ə)n] [smɔ:l] ['bɪskɪts] .

Makes	**2½**	**dozen**	**small**	**biscuits**	**.**
制作	2½	打	小的	饼干	.

可制作2.5打小饼干。

[tʃi:z] ['bɪskɪts]

Cheese	**Biscuits**
奶酪	饼干

奶酪饼干

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔ:tnɪŋ]

2	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
2	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

2汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
1 cup grated American cheese
1 杯子 磨碎的 美国人 奶酪

杯磨碎的美式奶酪

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])
¾ cup milk (about)
¾ 杯子 牛奶 (关于)

¾ 杯牛奶（约）

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [tʃiːz] .
Cut in shortening and cheese .
切 在 缩短 和 奶酪 .

拌入起酥油和奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [sɒft] [dəʊ] [ɪz] [fɔːmd] .
Add milk gradually until soft dough is formed .
添加 牛奶 逐步地 直到 柔软的 面团 是 形成 .

慢慢加入牛奶，直到形成柔软的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ɔː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .
Turn out immediately on slightly floured board and knead 30 seconds , or enough to shape .
转动 出去 立即地 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 揉 - 秒 , 或者 足够的 到 形状 .

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[rəʊl] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] 1¾ - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .
Roll ½ inch thick and cut with floured 1¾ - inch biscuit cutter .
卷 ½ 英寸 厚的 和 切 和 撒了面粉 1¾ - 英寸 饼干 刀具 .

将面团擀成 ½ 英寸厚，用撒了面粉的 1¾ 英寸饼干模具切割。

[beɪk] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake on ungreased baking sheet in hot oven (450°F .) 12 to 15 minutes .
烤 在 未涂油的 烘烤 床单 在 热的 烤箱 (450°F .) - 到 - 分钟 .

在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F 的烤箱中烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] - ['bɪskɪts] .
Makes 24 biscuits .
制作 - 饼干 .

可做24块饼干。

[ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [tʃiːz] ['bɪskɪts] .
Pimiento Cheese Biscuits .
辣椒 奶酪 饼干 .

甜椒奶酪饼干。

[ə'mɪt] [tʃiːz] [ɪn] [tʃiːz] ['bɪskɪts] .
Omit cheese in Cheese Biscuits .
忽略 奶酪 在 奶酪 饼干 .

制作奶酪饼干时省略奶酪。

[bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] ['bɪskɪts] ,
Before baking biscuits ,
前 烘烤 饼干 ,

烤饼干之前，

[spred] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)] [meɪd] [baɪ] ['meltɪŋ] [tə'geðə(r)] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [fɔːr]

spread	with	mixture	made	by	melting	together	4	ounces	pimiento	cheese	and	4
传播	和	混合物	制成	经过	融化	一起	4	盎司	辣椒	奶酪	和	4

['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

tablespoons	butter	.
汤匙	黄油	.

将 4 盎司甜椒奶酪和 4 汤匙黄油融化后混合，涂抹在表面。

[meɪks] - ['bɪskɪts] . -

Makes	24	biscuits	.	21
制作	-	饼干	.	-

可做24块饼干。

['kæljʊmet] [brɪŋz] [juː; jʊ] ['kwɪkə(r)] , ['iːzɪə]

Calumet	brings	you	quicker	,	easier
卡卢梅特	带来	你	更快	,	更轻松

Calumet 为您带来更快捷、更轻松的体验

[rəʊlz] & [bred]

ROLLS	&	BREAD
卷	&	面包

面包卷和面包

[stɔː(r)] [fruːt] [bred] [ˌəʊvə'naɪt] [bɪ'fɔː(r)] ['kʌtɪŋ]

Store	fruit	bread	overnight	before	cutting
店铺	水果	面包	过夜	前	切割

水果面包切之前，请先存放过夜。

['kæljʊmet] ['pɒkɪtbʊk] [rəʊlz]

Calumet	Pocketbook	Rolls
卡卢梅特	袖珍书	卷

卡鲁梅特袖珍书卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

1	tablespoon	butter	or	other	shortening
1	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

1汤匙黄油或其他起酥油

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	cup	milk
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊə(r)] [ɪz]

Cut	**in**	**shortening**	**;**	**add**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**and**	**stir**	**carefully**	**until**	**all**	**flour**	**is**
切	在	缩短	;	添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是

['dæmpənd] .

dampened	**.**
潮湿	.

切入起酥油；一次性加入牛奶，小心搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] [ænd; ənd] [f'ɒləʊz] [spuːn] [ə'raʊnd]

Then	**stir**	**vigorously**	**until**	**mixture**	**forms**	**a**	**soft**	**dough**	**and**	**follows**	**spoon**	**around**
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约

[bəʊl] .

bowl	**.**
碗	.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] [wel] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] ['laɪtli] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['mɪnɪts] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**well**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**lightly**	**2**	**to**	**3**	**minutes**	**.**
转动	出去	立即地	在	出色地	撒了面粉	木板	和	揉	轻轻	2	到	3	分钟	.

立即将面团取出放在撒满面粉的案板上，轻轻揉捏 2 至 3 分钟。

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .

Cut	**with**	**floured**	**2**	**-**	**inch**	**biscuit**	**cutter**	**.**
切	和	撒了面粉	2	-	英寸	饼干	刀具	.

用撒了面粉的2英寸饼干模具切割。

[fəʊld] ['dʌb(ə)l] [ænd; ənd] [pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] ['laɪtli] .

Fold	**double**	**and**	**press**	**edges**	**together**	**lightly**	**.**
折叠	双倍的	和	按	边缘	一起	轻轻	.

对折后轻轻按压边缘。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] [pæn] ; [brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

Place	**in**	**greased**	**pan**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**let**	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**20**	**minutes**	**.**
覆盖	和	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵20分钟。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (425°F .)

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**
烤	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] .

10	**minutes**	**.**
-	分钟	.

10分钟。

[ə'gen] [brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ; [kən'tɪnjuː] ['beɪkɪŋ] [faɪv] [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Again	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**;**	**continue**	**baking**	**5**	**to**	**10**	**minutes**	**.**
再次	刷子	最高额	和	融化	黄油	;	继续	烘烤	5	到	-	分钟	.

再次在顶部刷上融化的黄油；继续烘烤 5 至 10 分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈʌv(ə)n] ; [brʌʃ] [tɒps] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] .

Remove	**from**	**oven**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**butter**	**.**
消除	从	烤箱	;	刷子	最高额	和	黄油	.

从烤箱中取出；在表面刷上黄油。

[meɪks] - [rəʊlz] .

Makes	**18**	**rolls**	**.**
制作	-	卷	.

可做18卷。

['swiːdɪʃ] [tiː] [rəʊlz]

Swedish	**Tea**	**Rolls**
瑞典	茶	卷

瑞典茶卷

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoons**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	**cup**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	**cup**	**milk**
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

[sɪft] ['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] [ɔːl][æt; ət][wʌns][ænd; ənd][stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl]['flaʊə(r)][ɪz]

Cut	**in**	**shortening**	**;**	**add**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**and**	**stir**	**carefully**	**until**	**all**	**flour**	**is**
切	在	缩短	;	添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是

['dæmpənd] .

dampened	**.**
潮湿	.

切入起酥油；一次性加入牛奶，小心搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] [ænd; ənd] [f'ɒləʊz] [spuːn] [ə'raʊnd]
Then **stir** **vigorously** **until** **mixture** **forms** **a** **soft** **dough** **and** **follows** **spoon** **around**
然后 搅拌 大力 直到 混合物 表格 一个 柔软的 面团 和 跟随 勺子 大约
[bəʊl] .
bowl **.**
碗 .

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .
Turn **out** **immediately** **on** **slightly** **floured** **board** **and** **knead** **30** **seconds** **.**
转动 出去 立即地 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 揉 - 秒 .

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll **¼** **inch** **thick** **.**
卷 ¼ 英寸 厚的 .

卷成¼英寸厚。

[kʌt] [ɪn] 2½ - [ɪntʃ] [sk'weəz] .
Cut **in** **2½** **-** **inch** **squares** **.**
切 在 2½ - 英寸 正方形 .

切成 2½ 英寸见方的小块。

[fəʊld] [iːtʃ] [skweə(r)][ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [pres] [kʌt] ['edʒɪz] ['ɪntuː]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]
Fold **each** **square** **in** **half** **and** **press** **cut** **edges** **into** **mixture** **of** **sugar** **and**
折叠 每个 正方形 在 一半 和 按 切 边缘 进入 混合物 的 糖 和
['sɪnəmən] .
cinnamon **.**
肉桂 .

将每个正方形对折，然后将切面压入糖和肉桂的混合物中。

['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð] [mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Sprinkle **thickly** **with** **more** **sugar** **and** **cinnamon** **.**
撒 浓密 和 更多的 糖 和 肉桂 .

撒上厚厚一层糖和肉桂粉。

[pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (450°F .)
Place **on** **ungreased** **baking** **sheet** **and** **bake** **in** **hot** **oven** **(** **450°F** **.** **)**
地方 在 未涂油的 烘烤 床单 和 烤 在 热的 烤箱 (450°F .)

放在未涂油的烤盘上，放入预热至 450°F（约 230°C）的烤箱中烘烤。

- ['mɪnɪts] .
15 **minutes** **.**
- 分钟 .

15分钟。

[meɪks] - [rəʊlz] .
Makes **18** **rolls** **.**
制作 - 卷 .

可做18卷。

[tʃɒpt] [nʌt] [miːts] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] . -
Chopped **nut** **meats** **may** **be** **added** **to** **sugar** **mixture** **.** **22**
切碎 坚果 肉类 可能 是 额外 到 糖 混合物 . -

可以将切碎的坚果仁加入糖混合物中。22

['nɒv(ə)lti] [rəʊlz]
Novelty **Rolls**
新奇 卷

新奇卷

['mʌfɪn] - [rəʊlz] .
Muffin - rolls .
松饼 - 卷 .

松饼卷。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['pɒkɪtbʊk] [rəʊlz] ([peɪdʒ] -) .
Use recipe for Calumet Pocketbook Rolls (page 21) .
使用 食谱 为了 卡卢梅特 袖珍书 卷 (页 -) .

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[ʃeɪp] [dəʊ] ['ɪntuː] [el] - [ɪntʃ] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [smɔːl] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz] .
Shape dough into l - inch balls and place in small greased muffin pans .
形状 面团 进入 我 - 英寸 球 和 地方 在 小的 涂油 松饼 平底锅 .

将面团搓成直径约 1 英寸的小球，放入抹了油的小松饼模具中。

[brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Brush tops with melted butter .
刷子 最高额 和 融化 黄油 .

在顶部刷上融化的黄油。

['kʌvə(r)] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] .
Cover , let rise in warm place 20 minutes , and bake as directed .
覆盖 , 让 上升 在 温暖的 地方 - 分钟 , 和 烤 作为 指导 .

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按说明烘烤。

[nɒts] .
Knots .
绳结 .

绳结。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['pɒkɪtbʊk] [rəʊlz] ([peɪdʒ] -) .
Use recipe for Calumet Pocketbook Rolls (page 21) .
使用 食谱 为了 卡卢梅特 袖珍书 卷 (页 -) .

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[rəʊl] [dəʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [strɪps] , [sɪks] × ½ ['ɪntʃɪz] .
Roll dough ¼ inch thick on slightly floured board and cut in strips , 6 × ½ inches .
卷 面团 ¼ 英寸 厚的 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 切 在 条状物 , 6 × ½ 英寸 .

在撒了少许面粉的案板上将面团擀成 ¼ 英寸厚，然后切成 6 × ½ 英寸的条状。

[taɪ] [iːtʃ] [ɪn] [luːs] [nɒt] , [ɔː(r)] [ʃeɪp] [ɪn] ['fɪgə(r)] [eɪt] .
Tie each in loose knot , or shape in figure 8 .
领带 每个 在 松动的 结 , 或者 形状 在 数字 8 .

将每条线打成松散的结，或者编成数字 8 的形状。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] [pæn] ; [brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Place in greased pan ; brush tops with melted butter .
地方 在 涂油 平底锅 ; 刷子 最高额 和 融化 黄油 .

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvə(r)] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [ɪn] ['resəpi] .
Cover , let rise in warm place 20 minutes , and bake as directed in recipe .
覆盖 , 让 上升 在 温暖的 地方 - 分钟 , 和 烤 作为 指导 在 食谱 .

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按照食谱指示烘烤。

['fɪŋgə(r)] [rəʊlz] .
Finger Rolls .
手指 卷 .

手指卷。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['pɒkɪtbʊk] [rəʊlz] ([peɪdʒ] -) .
Use recipe for Calumet Pocketbook Rolls (page 21) .
使用 食谱 为了 卡卢梅特 袖珍书 卷 (页 -) .

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[ʃeɪp] [dəʊ] ['ɪntuː][bɔːlz] , [ðen] [rəʊl][aʊt] [wɪð] [hænd][ɒn] [bɔːd] [ʌn'tɪl][ɒv; əv][dɪ'zaɪəd][leŋkθ; leŋθ] .

Shape	**dough**	**into**	**balls**	**,**	**then**	**roll**	**out**	**with**	**hand**	**on**	**board**	**until**	**of**	**desired**	**length**	**.**
形状	面团	进入	球	,	然后	卷	出去	和	手	在	木板	直到	的	想要的	长度	.

将面团揉成球状，然后在案板上用手擀成所需的长度。

[meɪk] [rəʊlz] [smuːð] [ænd; ənd][ɒv; əv]['juːnɪfɔːm][saɪz] .

Make	**rolls**	**smooth**	**and**	**of**	**uniform**	**size**	**.**
制作	卷	光滑的	和	的	制服	尺寸	.

将卷材擀平整，尺寸均匀。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] [pæn] ; [brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

Place	**in**	**greased**	**pan**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvə(r)] , [let] [raɪz][ɪn] [wɔːm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn]['resəpi] .

Cover	**,**	**let**	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**20**	**minutes**	**,**	**and**	**bake**	**as**	**directed**	**in**	**recipe**	**.**
覆盖	,	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	,	和	烤	作为	指导	在	食谱	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按照食谱指示烘烤。

['kres(ə)nt] [rəʊlz] .

Crescent	**Rolls**	**.**
新月	卷	.

新月形面包卷。

[juːz] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['kæljʊmet] ['pɒkɪtbʊk] [rəʊlz] ([peɪdʒ] -) .

Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**Pocketbook**	**Rolls**	**(**	**page**	**21**	**)**	**.**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	袖珍书	卷	(	页	-	)	.

使用 Calumet Pocketbook Rolls 的配方（第 21 页）。

[rəʊl] [dəʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd][kʌt][ɪn][fɔːr] - [ɪntʃ] ['traɪˌæŋgl] .

Roll	**dough**	**¼**	**inch**	**thick**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**cut**	**in**	**4**	**-**	**inch**	**triangles**	**.**
卷	面团	¼	英寸	厚的	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	切	在	4	-	英寸	三角形	.

在撒了少许面粉的案板上将面团擀成 ¼ 英寸厚，然后切成 4 英寸的三角形。

[rəʊl] [iːtʃ] , [bɪ'gɪnɪŋ] [ɒn][daɪ'ægən(ə)l] , [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː]['kres(ə)nt] [wɪð] [pɔɪnt] [ɒn][tɒp][ɒv; əv]

Roll	**each**	**,**	**beginning**	**on**	**diagonal**	**,**	**and**	**shape**	**into**	**crescent**	**with**	**point**	**on**	**top**	**of**
卷	每个	,	开始	在	对角线	,	和	形状	进入	新月	和	观点	在	顶部	的

[rəʊl] .

roll	**.**
卷	.

将每张面团从对角线开始卷起，卷成新月形，尖角朝上。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] [pæn] ; [brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

Place	**in**	**greased**	**pan**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油。

['kʌvə(r)] , [let] [raɪz][ɪn] [wɔːm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɪn]['resəpi] .

Cover	**,**	**let**	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**20**	**minutes**	**,**	**and**	**bake**	**as**	**directed**	**in**	**recipe**	**.**
覆盖	,	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	,	和	烤	作为	指导	在	食谱	.

盖上盖子，放在温暖的地方发酵 20 分钟，然后按照食谱指示烘烤。

['pɒpi] [siːd] [rəʊlz] .

Poppy	**Seed**	**Rolls**	**.**
罂粟	种子	卷	.

罂粟籽卷。

[prɪ'peə(r)] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] [rəʊlz] .

Prepare	**any**	**of**	**the**	**above**	**rolls**	**.**
准备	任何	的	这	多于	卷	.

准备以上任意一种卷饼。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] [pæn] ; [brʌʃ] [tɒps] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['dʒenərəsli] [wɪð]

Place	**in**	**greased**	**pan**	**;**	**brush**	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**and**	**sprinkle**	**generously**	**with**
地方	在	涂油	平底锅	;	刷子	最高额	和	融化	黄油	和	撒	慷慨地	和

['pɒpi] [siːdz] .

poppy	**seeds**	**.**
罂粟	种子	.

放入抹了油的烤盘中；在表面刷上融化的黄油，并撒上大量的罂粟籽。

['kʌvə(r)] , [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] - ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] , ['drɒpɪŋ] ['meltɪd]

Cover	**,**	**let**	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**20**	**minutes**	**,**	**and**	**bake**	**as**	**directed**	**,**	**dropping**	**melted**
覆盖	,	让	上升	在	温暖的	地方	-	分钟	,	和	烤	作为	指导	,	下降	融化

['bʌtə(r)][frɒm; frəm] ['tiːspuːn] ,

butter	**from**	**teaspoon**	**,**
黄油	从	茶匙	,

盖上盖子，放在温暖的地方发酵20分钟，然后按照说明烘烤，烘烤时用茶匙将融化的黄油滴入面团。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['brʌʃɪŋ] [ɒn][rəʊlz] , [tuː; tə][ə'vɔɪd] [dɪs'pleɪsɪŋ] ['eni][ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['pɒpi] [siːdz] .

instead	**of**	**brushing**	**on**	**rolls**	**,**	**to**	**avoid**	**displacing**	**any**	**of**	**the**	**poppy**	**seeds**	**.**
反而	的	刷牙	在	卷	,	到	避免	位移	任何	的	这	罂粟	种子	.

不要用刷子涂抹面包卷，以免罂粟籽移位。

['kærəweɪ] [siːdz] [meɪ] [biː; bi]['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][rəʊlz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['pɒpi] [siːdz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ;

Caraway	**seeds**	**may**	**be**	**sprinkled**	**over**	**rolls**	**instead**	**of**	**poppy**	**seeds**	**,**	**if**	**desired**	**;**
葛缕子	种子	可能	是	撒上	超过	卷	反而	的	罂粟	种子	,	如果	想要的	;

如果喜欢，可以用香芹籽代替罂粟籽撒在面包卷上；

[ɔː(r)][rəʊlz] [meɪ] [biː; bi] [tˈɒpt] [bɪˈfɔː(r)] ['beɪkɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən]

or	**rolls**	**may**	**be**	**topped**	**before**	**baking**	**with**	**a**	**mixture**	**of**	**sugar**	**and**	**cinnamon**
或者	卷	可能	是	顶峰	前	烘烤	和	一个	混合物	的	糖	和	肉桂

.

:

.

或者可以在烘烤前，在面包卷上撒上糖和肉桂的混合物。

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)]['mɪkstʃə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ⅛ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] [tuː; tə][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)] ,

To	**prepare**	**mixture**	**,**	**add**	**⅛**	**teaspoon**	**cinnamon**	**to**	**1**	**tablespoon**	**sugar**	**,**
到	准备	混合物	,	添加	⅛	茶匙	肉桂	到	1	汤匙	糖	,

[ænd; ənd][mɪks] [wel] .

and	**mix**	**well**	**.**
和	混合	出色地	.

准备混合物时，将 ⅛ 茶匙肉桂粉加入 1 汤匙糖中，搅拌均匀。

[kwɪk] ['sɪnəmən] [rəʊlz]

Quick	**Cinnamon**	**Rolls**
快的	肉桂	卷

快速肉桂卷

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**about**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	关于	)

¾ 杯牛奶（约）

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

3	**tablespoons**	**butter**
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]

⅓	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**
⅓	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

⅓ 杯红糖，压实

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

½ [kʌp] ['kʌrənts] [ɔː(r)]['reɪzɪnz]

½	**cup**	**currants**	**or**	**raisins**
½	杯子	醋栗	或者	葡萄干

半杯醋栗或葡萄干

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

4	**tablespoons**	**brown**	**sugar**
4	汤匙	棕色的	糖

4汤匙红糖

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [sɒft] [dəʊ] [ɪz] [fɔːmd] .

Cut	**in**	**shortening**	**;**	**add**	**milk**	**gradually**	**until**	**soft**	**dough**	**is**	**formed**	**.**
切	在	缩短	;	添加	牛奶	逐步地	直到	柔软的	面团	是	形成	.

切入起酥油；逐渐加入牛奶，直到形成柔软的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ɔː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**,**	**or**	**enough**	**to**	**shape**	**.**
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到	形状	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	.

卷成¼英寸厚。

[kriːm] [təˈgeðə(r)] [ˈbʌtə(r)] , [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ˈsɪnəmən] ; [spred] [ɒn] [dəʊ] , [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l]
Cream **together** **butter** **,** **sugar** **,** **and** **cinnamon** **;** **spread** **on** **dough** **,** **and** **sprinkle**
奶油 一起 黄油 , 糖 , 和 肉桂 ; 传播 在 面团 , 和 撒
[wɪð] [ˈkʌrənts] .
with **currants** **.**
和 醋栗 .

将黄油、糖和肉桂搅打均匀；涂抹在面团上，撒上葡萄干。

[rəʊl][æz; əz][fɔː(r); fə(r)][ˈdʒeli][rəʊl] .
Roll **as** **for** **jelly** **roll** **.**
卷 作为 为了 果冻 卷 .

像卷果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [ˈslaɪsɪz] .
Cut **in** **1** **-** **inch** **slices** **.**
切 在 1 - 英寸 切片 .

切成1英寸厚的片。

[melt] [fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] [ɪn] [eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] [pæn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [braʊn]
Melt **4** **tablespoons** **butter** **in** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **pan** **,** **add** **4** **tablespoons** **brown**
熔化 4 汤匙 黄油 在 8 × 8 × 2 - 英寸 平底锅 , 添加 4 汤匙 棕色的
[ˈʃʊgə(r)] ,
sugar **,**
糖 ,

在 8 × 8 × 2 英寸的平底锅中融化 4 汤匙黄油，加入 4 汤匙红糖，

[ænd; ənd][mɪks] [wel] .
and **mix** **well** **.**
和 混合 出色地 .

搅拌均匀。

[pleɪs] [rəʊlz][ɪn][pæn] , [kʌt] - [saɪd] [daʊn] .
Place **rolls** **in** **pan** **,** **cut** **-** **side** **down** **.**
地方 卷 在 平底锅 , 切 - 边 向下 .

将面包卷切面朝下放入烤盘中。

[beɪk] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (425°F .)
Bake **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)**
烤 在 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤。

- [ˈmɪnɪts] ; [ðen] [dɪˈkriːs] [hiːt] [tuː; tə] [ˈmɒdərət] (350°F .) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)]
15 **minutes** **;** **then** **decrease** **heat** **to** **moderate** **(** **350°F** **.** **)** **and** **bake** **15** **minutes** **longer**
- 分钟 ; 然后 减少 热 到 缓和 (350°F .) 和 烤 - 分钟 更长
.
:
.

15分钟；然后将温度调至中火（350°F），再烤15分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][pæn][æt; ət][wʌns] .
Remove **from** **pan** **at** **once** **.**
消除 从 平底锅 在 一次 .

立即从锅中取出。

[meɪks] - [tuː; tə] - [rəʊlz] .
Makes **10** **to** **12** **rolls** **.**
制作 - 到 - 卷 .

可做10到12卷。

[wen] [rəʊlz][ɑː(r); ə(r)] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ][smɔːlə(r)][pæn] , [juːz] [les] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)]

When	**rolls**	**are**	**baked**	**in**	**a**	**smaller**	**pan**	**,**	**use**	**less**	**butter**	**and**	**sugar**	**for**
什么时候	卷	是	烘焙	在	一个	较小的	平底锅	,	使用	较少的	黄油	和	糖	为了

['mɪkstʃə(r)][ɪn][pæn] .

mixture	**in**	**pan**	**.**
混合物	在	平底锅	.

如果用较小的烤盘烘烤面包卷，则烤盘中混合物的黄油和糖要少放一些。

[həʊl] [bræn] [braʊn] [bred]

Whole	**Bran**	**Brown**	**Bread**
所有的	麸	棕色的	面包

全麦麸皮黑面包

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1½	**cups**	**sifted**	**flour**
1½	杯子	筛过的	面粉

1.5 杯过筛面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]

½	**cup**	**raisins**
½	杯子	葡萄干

半杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'læsɪz]

3	**tablespoons**	**molasses**
3	汤匙	糖蜜

3汤匙糖蜜

1½ [kʌps] [poʊsts] [həʊl] [bræn]

1½	**cups**	**Post's**	**Whole**	**Bran**
1½	杯子	帖子	所有的	麸

1.5 杯 Post's 全麦麸皮

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

1	**egg**	**,**	**well**	**beaten**
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	sugar	,	and	salt	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	糖	,	和	盐	,	和	筛

[ə'gen] .

again	.
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['reɪzɪnz] .

Add	raisins	.
添加	葡萄干	.

加入葡萄干。

[pɔː(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ['əʊvə(r)] [poʊsts] [həʊl] [bræn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Pour	milk	and	molasses	over	Post's	Whole	Bran	;	add	egg	and	shortening	.
倒	牛奶	和	糖蜜	超过	帖子	所有的	麸	;	添加	蛋	和	缩短	.

将牛奶和糖蜜倒在 Post 全麦麸皮上；加入鸡蛋和起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [blend] .

Add	to	flour	mixture	and	blend	.
添加	到	面粉	混合物	和	混合	.

加入面粉混合物中搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [ləʊf] [pæn] , [eit] × [fɔːr] × [θriː] ['ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [wʌn] ['aʊə(r)] ,

Bake	in	greased	loaf	pan	,	8	×	4	×	3	inches	,	in	moderate	oven	(	350°F	.	)	1	hour	,
烤	在	涂油	面包	平底锅	,	8	×	4	×	3	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	1	小时	,

在抹了油的8×4×3英寸面包模具中，以中等温度（350°F）烘烤1小时。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

or	until	done	.
或者	直到	完毕	.

或者直到完成为止。

[bred] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stɔː(r)d] [fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] [ə; eɪ] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ['kʌtɪŋ] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] . -

Bread	should	be	stored	for	at	least	a	day	before	cutting	in	thin	slices	.	23
面包	应该	是	存储	为了	在	至少	一个	天	前	切割	在	薄的	切片	.	-

面包至少要存放一天后再切成薄片。23

[kɔːn] [bred]

Corn	Bread
玉米	面包

玉米面包

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1¼	cups	sifted	flour
1¼	杯子	筛过的	面粉

1¼ 杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2¼	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl]

1	cup	yellow	corn	meal
1	杯子	黄色的	玉米	一顿饭

杯黄玉米粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]

1¼	cups	milk
1¼	杯子	牛奶

1¼ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	sugar	,	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	糖	,	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	corn	meal	and	mix	well	.
添加	玉米	一顿饭	和	混合	出色地	.

加入玉米粉，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Combine	eggs	and	milk	;	add	to	dry	ingredients	,	mixing	well	.
结合	鸡蛋	和	牛奶	;	添加	到	干燥	原料	,	混合	出色地	.

将鸡蛋和牛奶混合；加入干料中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Add	shortening	.
添加	缩短	.

加入起酥油。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [pæn] [ɔː(r)] [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn] ;

Turn	into	greased	9	-	inch	layer	pan	or	8	×	8	×	2	-	inch	pan	;
转动	进入	涂油	9	-	英寸	层	平底锅	或者	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	;

倒入抹了油的 9 英寸多层烤盘或 8 × 8 × 2 英寸烤盘；

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (425°F .)

bake	in	hot	oven	(	425°F	.	)
烤	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)

在高温烤箱（425°F）中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

40	minutes	,	or	until	done	.
-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

40分钟，或直到完成。

[kʌt] [ɪn] [wedʒ] - [ʃeɪpt] [ɔː(r)] [skweə(r)] ['piːsɪz] .

Cut	in	wedge	-	shaped	or	square	pieces	.
切	在	楔	-	形状	或者	正方形	件	.

切成楔形或方形块状。

['krʌsti] [kɔ:n] [stɪks]
Crusty **Corn** **Sticks**
硬皮的 玉米 棍子

香脆玉米棒

[ju:z] ['resəpi] [fɔ:(r); fə(r)] [kɔ:n] [bred] .
Use **recipe** **for** **Corn** **Bread** **.**
使用 食谱 为了 玉米 面包 .

使用玉米面包的配方。

[beɪk] [ɪn] [wel] [gri:zd] [kɔ:n] - [ɪə(r)][pænz] ,
Bake **in** **well** **greased** **corn** **-** **ear** **pans** **,**
烤 在 出色地 涂油 玉米 - 耳朵 平底锅 ,

在涂抹了油脂的玉米棒烤盘中烘烤，

[ɔ:(r)] [gri:zd] [bred] - [stɪk] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [dʌn]
or **greased** **bread** **-** **stick** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **20** **to** **25** **minutes** **,** **or** **until** **done**
或者 涂油 面包 - 戳 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 到 - 分钟 , 或者 直到 完毕
.
:
.

或者在涂油的面包棒烤盘中，放入预热至 425°F 的烤箱中烘烤 20 至 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] [ˌtu:'tu:]['dʌz(ə)n] [kɔ:n] - [ɪə(r)] [stɪks] , [ɔ:(r)][θri:]['dʌz(ə)n] [ʃɔ:t] [kɔ:n] [stɪks] .
Makes **2** **dozen** **corn** **-** **ear** **sticks** **,** **or** **3** **dozen** **short** **corn** **sticks** **.**
制作 2 打 玉米 - 耳朵 棍子 , 或者 3 打 短的 玉米 棍子 .

可制作 2 打玉米棒，或 3 打短玉米棒。

[fru:t] [bred]
Fruit **Bread**
水果 面包

水果面包

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **flour**
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[fɔ:r] ['ti:spu:n] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
4 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
4 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

4茶匙卡鲁梅特泡打粉

1½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1½ **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['greɪəm] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **Graham** **flour**
2 杯子 格雷厄姆 面粉

杯全麦面粉

¾ [kʌp] ['kændid] ['ɒrɪndʒ] [pi:l] , ['θɪnli] [slaɪst]
¾ **cup** **candied** **orange** **peel** **,** **thinly** **sliced**
¾ 杯子 脯 橙子 果皮 , 薄薄的 切片

¾ 杯糖渍橙皮，切成薄片

¾ [kʌp] ['brəʊkən] [nʌt] [miːts]
¾ cup broken nut meats
¾ 杯子 破碎的 坚果 肉类

¾ 杯碎坚果仁

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

1⅔ [kʌps] [mɪlk]
1⅔ cups milk
1⅔ 杯子 牛奶

1⅔ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
4 tablespoons melted butter or other shortening
4 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] ['greɪəm] ['flaʊə(r)] , ['ɒrɪndʒ] [piːl] , [ænd; ənd] [nʌts] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)]
Combine Graham flour , orange peel , and nuts , and add to flour
结合 格雷厄姆 面粉 , 橙子 果皮 , 和 坚果 , 和 添加 到 面粉
['mɪkstʃə(r)] .
mixture .
混合物 .

将全麦面粉、橙皮和坚果混合，然后加入面粉混合物中。

[kəm'baɪn] [egz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Combine eggs , milk , and shortening .
结合 鸡蛋 , 牛奶 , 和 缩短 .

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [blend] .
Add to flour and blend .
添加 到 面粉 和 混合 .

加入面粉中搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːzd] [ləʊf] [pænz] , ['sɛvən] × [θriː] × 2½ ['ɪntʃɪz] ,
Bake in two greased loaf pans , 7 × 3 × 2½ inches ,
烤 在 二 涂油 面包 平底锅 , 7 × 3 × 2½ 英寸 ,

在两个抹了油的吐司模具中烘烤，模具尺寸为 7 × 3 × 2½ 英寸。

[ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [wʌn] ['aʊə(r)] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
in moderate oven (350°F .) 1 hour , or until done .
在 缓和 烤箱 (350°F .) 1 小时 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时，或直至烤熟。

[bred] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stɔː(r)d] [fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] [ə; eɪ] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ['slaɪsɪŋ] .
Bread should be stored for at least a day before slicing .
面包 应该 是 存储 为了 在 至少 一个 天 前 切片 .

面包切片前至少要存放一天。

[fɔː(r); fə(r)] [dɪˈlɪʃəs] ['sænwɪtʃz] ,

For	delicious	sandwiches	,
为了	可口的	三明治	,

美味的三明治，

[kʌt] [fruːt] [bred] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [spred] [wɪð] ['sɔfənd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [wɪð] [wel] ['siːz(ə)nd]

cut	Fruit	Bread	in	thin	slices	and	spread	with	softened	butter	or	with	well	seasoned
切	水果	面包	在	薄的	切片	和	传播	和	软化	黄油	或者	和	出色地	经验丰富的

[kriːm] [tʃiːz] .

cream	cheese	.
奶油	奶酪	.

将水果面包切成薄片，涂上软化的黄油或调味好的奶油奶酪。

[kwɪk] ['kɒfi] [keɪk]

Quick	Coffee	Cake
快的	咖啡	蛋糕

快速咖啡蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	teaspoon	salt
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

6	tablespoons	butter	or	other	shortening
6	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

6汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	, 出色地		被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]

1½	tablespoons	melted	butter
1½	汤匙	融化	黄油

1.5汤匙融化的黄油

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

4	tablespoons	sugar
4	汤匙	糖

4汤匙糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **,** **salt** **,** **and** **sugar** **,** **and** **sift**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Cut **in** **shortening** **.**
切 在 缩短 .

加入起酥油。

[kəm'baɪn] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz]
Combine **egg** **and** **milk** **;** **add** **to** **flour** **mixture** **,** **stirring** **until** **mixture** **is**
结合 蛋 和 牛奶 ; 添加 到 面粉 混合物 , 搅拌 直到 混合物 是
['blendɪd] .
blended **.**
混合 .

将鸡蛋和牛奶混合；加入面粉混合物中，搅拌至混合均匀。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)][pæn] , ['spredɪŋ] [dəʊ] ['iːvnli] .
Turn **into** **greased** **9** **-** **inch** **layer** **pan** **,** **spreading** **dough** **evenly** **.**
转动 进入 涂油 9 - 英寸 层 平底锅 , 传播 面团 均匀地 .

将面团倒入抹了油的9英寸圆形烤盘中，均匀铺开。

[brʌʃ] [tɒp] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Brush **top** **with** **melted** **butter** **.**
刷子 顶部 和 融化 黄油 .

在表面刷上融化的黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Sprinkle **with** **mixture** **of** **sugar** **,** **flour** **,** **and** **cinnamon** **.**
撒 和 混合物 的 糖 , 面粉 , 和 肉桂 .

撒上糖、面粉和肉桂的混合物。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (400°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **400°F** **.** **)** **25** **to** **30** **minutes** **.**
烤 在 热的 烤箱 (400°F .) - 到 - 分钟 .

在高温烤箱（400°F）中烘烤 25 至 30 分钟。

['sænwɪtʃ] [nʌt] [bred]
Sandwich **Nut** **Bread**
三明治 坚果 面包

夹心坚果面包

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
3 **cups** **sifted** **flour**
3 杯子 筛过的 面粉

3杯过筛面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts]

1	**cup**	**chopped**	**nut**	**meats**
1	杯子	切碎	坚果	肉类

杯切碎的坚果仁

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]

1¼	**cups**	**milk**
1¼	杯子	牛奶

1¼ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	**nuts**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	坚果	和	混合	出色地	.

加入坚果，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] .

Combine	**eggs**	**and**	**milk**	**;**	**add**	**to**	**dry**	**ingredients**	**and**	**blend**	**.**
结合	鸡蛋	和	牛奶	;	添加	到	干燥	原料	和	混合	.

将鸡蛋和牛奶混合；加入干料中搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Add	**shortening**	**.**
添加	缩短	.

加入起酥油。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [ləʊf] [pæn] , [eit] × [fɔːr] × [θriː] ['ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) 1¼ ['aʊəz] .

Bake	**in**	**greased**	**loaf**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**4**	**×**	**3**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**1¼**	**hours**	**.**
烤	在	涂油	面包	平底锅	,	8	×	4	×	3	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	1¼	小时	.

在涂油的 8 × 4 × 3 英寸面包模具中，以中等温度（350°F）烘烤 1¼ 小时。

['sʌðən] [spuːn] [bred]
Southern **Spoon** **Bread**
南方 勺子 面包

南方玉米面包

¾ [kʌp] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl]
¾ **cup** **yellow** **corn** **meal**
¾ 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

¾ 杯黄玉米粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
3 **tablespoons** **melted** **butter**
3 汤匙 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

[kəm'baɪn] [kɔːn] [miːl] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] .
Combine **corn** **meal** **,** **salt** **,** **and** **butter** **.**
结合 玉米 一顿饭 , 盐 , 和 黄油 .

将玉米粉、盐和黄油混合。

[stɜː(r)][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['sləʊli] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Stir **in** **boiling** **water** **slowly** **and** **beat** **until** **smooth** **.**
搅拌 在 沸腾 水 缓慢地 和 打 直到 光滑的 .

慢慢倒入沸水，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] , [egz] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
Add **milk** **,** **eggs** **,** **and** **baking** **powder** **.**
添加 牛奶 , 鸡蛋 , 和 烘烤 粉末 .

加入牛奶、鸡蛋和泡打粉。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] ['kæsərəʊl] [ɔː(r)][pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] ,
Turn **into** **greased** **casserole** **or** **pan** **,** **8** **×** **8** **×** **2** **inches** **,**
转动 进入 涂油 沙锅 或者 平底锅 , 8 × 8 × 2 英寸 ,

倒入抹了油的砂锅或平底锅中，尺寸为 8 × 8 × 2 英寸。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

and	bake	in	moderate	oven	(	350°F	.	)
和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

用中等温度的烤箱（350°F）烘烤。

- [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [fɜːm] . -

40	to	50	minutes	,	or	until	firm	.	24
-	到	-	分钟	,	或者	直到	公司	.	-

40至50分钟，或直至凝固。24

[nəʊ] ['tʌnlz] , [nəʊ] [hʌmps] [ɪn]

No	tunnels	,	no	humps	in
不	隧道	,	不	驼峰	在

没有隧道，也没有驼峰

['kæljʊmet] ['mʌfɪn]

CALUMET	MUFFINS
卡卢梅特	松饼

卡鲁梅特松饼

[naɪn] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['mʌfɪn] [frɒm; frəm] [wʌn] ['resəpi]

Nine	kinds	of	muffins	from	one	recipe
九	种类	的	松饼	从	一	食谱

一个食谱可以做出九种不同口味的松饼

['kæljʊmet] ['mʌfɪn]

Calumet	Muffins
卡卢梅特	松饼

卡鲁梅特松饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **,** **sugar** **,** **and** **salt** **,** **and** **sift**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Combine **egg** **,** **milk** **,** **and** **shortening** **.**
结合 蛋 , 牛奶 , 和 缩短 .

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['dæmpən][ɔːl]['flaʊə(r)] .
Add **to** **flour** **,** **beating** **only** **enough** **to** **dampen** **all** **flour** **.**
添加 到 面粉 , 殴打 仅有的 足够的 到 挫伤 全部 面粉 .

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake **in** **greased** **muffin** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **25** **minutes** **,** **or** **until** **done** **.**
烤 在 涂油 松饼 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .
Makes **12** **muffins** **.**
制作 - 松饼 .

可做12个松饼。

[nʌt] ['mʌfɪn] .
Nut **Muffins** **.**
坚果 松饼 .

坚果松饼。

[juːz] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['kæljʊmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp]['brəʊkən][nʌt] [miːts] [tuː; tə][ðə; ðɪ]['sɪftɪd]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **½** **cup** **broken** **nut** **meats** **to** **the** **sifted**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ½ 杯子 破碎的 坚果 肉类 到 这 筛过的
['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
flour **mixture** **.**
面粉 混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ½ 杯碎坚果仁。

['reɪzn] [spaɪs] ['mʌfɪn] .
Raisin **Spice** **Muffins** **.**
葡萄干 香料 松饼 .

葡萄干香料松饼。

[juːz] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['kæljʊmet] ['mʌfɪn] , ['sɪftɪŋ] ¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] [wɪð] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **sifting** **¾** **teaspoon** **cinnamon** **with** **flour** **,** **baking**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 筛分 ¾ 茶匙 肉桂 和 面粉 , 烘烤
['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
powder **,** **sugar** **,** **and** **salt** **.**
粉末 , 糖 , 和 盐 .

使用卡鲁梅特松饼的配方，将 ¾ 茶匙肉桂粉与面粉、泡打粉、糖和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Add **¾** **cup** **chopped** **raisins** **to** **the** **sifted** **flour** **mixture** **.**
添加 ¾ 杯子 切碎 葡萄干 到 这 筛过的 面粉 混合物 .

将 ¾ 杯切碎的葡萄干加入过筛后的面粉混合物中。

['kʌrənt] ['mʌfɪn] .
Currant **Muffins** **.**
黑醋栗 松饼 .

葡萄干松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp] ['kʌrənts] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **½** **cup** **currants** **to** **the** **sifted** **flour**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ½ 杯子 醋栗 到 这 筛过的 面粉
['mɪkstʃə(r)] .
mixture **.**
混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ½ 杯葡萄干。

['eɪprɪkɒt] ['mʌfɪn] .
Apricot **Muffins** **.**
杏 松饼 .

杏子松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp] [kʌt] , [draɪd] ['eɪprɪkɒts] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɪftɪd]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **½** **cup** **cut** **,** **dried** **apricots** **to** **the** **sifted**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ½ 杯子 切 , 干燥 杏子 到 这 筛过的
['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .
flour **mixture** **.**
面粉 混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ½ 杯切碎的杏干。

[pruːn] ['mʌfɪn] .
Prune **Muffins** **.**
修剪 松饼 .

西梅松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ⅔ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [pruːnz] [tuː; tə] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **⅔** **cup** **finely** **cut** **prunes** **to** **sifted** **flour**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ⅔ 杯子 精细地 切 西梅 到 筛过的 面粉
['mɪkstʃə(r)] .
mixture **.**
混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ⅔ 杯切碎的西梅干。

[deɪt] ['mʌfɪn] .
Date **Muffins** **.**
日期 松饼 .

枣泥松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ⅔ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [deɪts] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɪftɪd]
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **,** **adding** **⅔** **cup** **finely** **cut** **dates** **to** **the** **sifted**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 , 添加 ⅔ 杯子 精细地 切 日期 到 这 筛过的
['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .
flour **mixture** **.**
面粉 混合物 .

使用 Calumet 松饼的配方，在过筛的面粉混合物中加入 ⅔ 杯切碎的枣子。

[sə'praɪz] ['mʌfɪn] .
Surprise **Muffins** **.**
惊喜 松饼 .

惊喜松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['mʌfɪn] .
Use **recipe** **for** **Calumet** **Muffins** **.**
使用 食谱 为了 卡卢梅特 松饼 .

使用卡鲁梅特松饼的配方。

[drɒp] [ə; eɪ] [skænt] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['kʌrənt] ['dʒeli] [ɒn] [iːtʃ] ['mʌfɪn] [bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] .
Drop **a** **scant** **teaspoon** **of** **currant** **jelly** **on** **each** **muffin** **before** **baking** **.**
降低 一个 稀少 茶匙 的 黑醋栗 果冻 在 每个 松饼 前 烘烤 .

烘烤前，在每个松饼上滴一小勺红醋栗果酱。

['beɪkən] ['mʌfɪn] .

Bacon	**Muffins**	**.**
熏肉	松饼	.

培根松饼。

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kæljʊmet] ['mʌfɪn] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp] [krʌʃt] , [krɪsp] ['beɪkən] [tuː; tə] ['flaʊə(r)]

Use	**recipe**	**for**	**Calumet**	**Muffins**	**,**	**adding**	**½**	**cup**	**crushed**	**,**	**crisp**	**bacon**	**to**	**flour**
使用	食谱	为了	卡卢梅特	松饼	,	添加	½	杯子	碎	,	脆	熏肉	到	面粉

['mɪkstʃə(r)] .

mixture	**.**
混合物	.

使用卡鲁梅特松饼的配方，在面粉混合物中加入 ½ 杯碎脆培根。

['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] . -

Bacon	**drippings**	**may**	**be**	**used**	**for**	**part**	**of**	**butter**	**.**	**25**
熏肉	滴落物	可能	是	用过的	为了	部分	的	黄油	.	-

培根滴下的油可以用来代替部分黄油。25

['bluːbəri] ['mʌfɪn]

Blueberry	**Muffins**
蓝莓	松饼

蓝莓松饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2½	**cups**	**sifted**	**flour**
2½	杯子	筛过的	面粉

2.5 杯过筛面粉

2½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2½	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2½茶匙卡鲁梅特泡打粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [freʃ] ['bluːbəriz]

1	**cup**	**fresh**	**blueberries**
1	杯子	新鲜的	蓝莓

杯新鲜蓝莓

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

1	**egg**	**,**	**well**	**beaten**
1	蛋	, 出色地		被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **,** **sugar** **,** **and** **salt** **,** **and** **sift**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] ['beriz] [wɪð] ⅓ [kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Combine **berries** **with** **⅓** **cup** **of** **flour** **mixture** **.**
结合 浆果 和 ⅓ 杯子 的 面粉 混合物 .

将浆果与 ⅓ 杯面粉混合物混合。

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Combine **egg** **,** **milk** **,** **and** **shortening** **.**
结合 蛋 , 牛奶 , 和 缩短 .

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['dæmpən][ɔːl]['flaʊə(r)] .
Add **to** **flour** **,** **beating** **only** **enough** **to** **dampen** **all** **flour** **.**
添加 到 面粉 , 殴打 仅有的 足够的 到 挫伤 全部 面粉 .

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[fəʊld][ɪn] ['beriz] .
Fold **in** **berries** **.**
折叠 在 浆果 .

拌入浆果。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake **in** **greased** **muffin** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **25** **minutes** **,** **or** **until** **done** **.**
烤 在 涂油 松饼 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .
Makes **18** **muffins** **.**
制作 - 松饼 .

可做18个松饼。

['krænbəri] ['mʌfɪn]
Cranberry **Muffins**
蔓越莓 松饼

蔓越莓松饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
2½ **cups** **sifted** **flour**
2½ 杯子 筛过的 面粉

2.5 杯过筛面粉

2½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2½ **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [kʌp] ['kɔːsli] [tʃɒpt] ['krænbəriz]

1	cup	coarsely	chopped	cranberries
1	杯子	粗略地	切碎	蔓越莓

杯粗切蔓越莓

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	sugar	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] ['beriz] [wɪð] ⅓ [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .

Combine	berries	with	⅓	cup	of	flour	mixture	.
结合	浆果	和	⅓	杯子	的	面粉	混合物	.

将浆果与 ⅓ 杯面粉混合物混合。

[kəm'baɪn] [egz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Combine	eggs	,	milk	,	and	shortening	.
结合	鸡蛋	,	牛奶	,	和	缩短	.

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['dæmpən] [ɔːl] ['flaʊə(r)] .

Add	to	flour	,	beating	only	enough	to	dampen	all	flour	.
添加	到	面粉	,	殴打	仅有的	足够的	到	挫伤	全部	面粉	.

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[fəʊld] [ɪn] ['beriz] .

Fold	in	berries	.
折叠	在	浆果	.

拌入浆果。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	in	greased	muffin	pans	in	hot	oven	(	425°F	.	)	25	minutes	,	or	until	done	.
烤	在	涂油	松饼	平底锅	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .

Makes	18	muffins	.
制作	-	松饼	.

可做18个松饼。

[kɔːn] ['mʌfɪn]

Corn	Muffins
玉米	松饼

玉米松饼

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1½	cups	sifted	flour
1½	杯子	筛过的	面粉

1.5 杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2¼	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	teaspoon	salt
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

¾ [kʌp] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl]

¾	cup	yellow	corn	meal
¾	杯子	黄色的	玉米	一顿饭

¾ 杯黄玉米粉

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
4	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	sugar	,	and	salt	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	糖	,	和	盐	,	和	筛

[əˈgen] .

again	.
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	corn	meal	and	mix	well	.
添加	玉米	一顿饭	和	混合	出色地	.

加入玉米粉，搅拌均匀。

[kəmˈbaɪn] [egz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['əʊnli] [ɪˈnʌf]

Combine	eggs	,	milk	,	and	shortening	;	add	to	flour	,	stirring	only	enough
结合	鸡蛋	,	牛奶	,	和	缩短	;	添加	到	面粉	,	搅拌	仅有的	足够的

[tuː; tə] ['dæmpən] [ɔːl] ['flaʊə(r)] .

to	dampen	all	flour	.
到	挫伤	全部	面粉	.

将鸡蛋、牛奶和起酥油混合；加入面粉中，搅拌至所有面粉都湿润即可。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**in**	**greased**	**muffin**	**pans**	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**	**25**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	涂油	松饼	平底锅	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .

Makes	**12**	**muffins**	**.**
制作	-	松饼	.

可做12个松饼。

[greɪp] - [nʌts] ['ɒrɪndʒ] ['mʌfɪn]

Grape	**-**	**Nuts**	**Orange**	**Muffins**
葡萄	-	坚果	橙子	松饼

葡萄干橙味松饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

¾ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

¾	**cup**	**orange**	**juice**
¾	杯子	橙子	汁

¾ 杯橙汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

1	**tablespoon**	**grated**	**orange**	**rind**
1	汤匙	磨碎的	橙子	果皮

1汤匙磨碎的橙皮

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

2	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
2	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[wʌn][kʌp] [greɪp] - [nʌts]

1	**cup**	**Grape**	**-**	**Nuts**
1	杯子	葡萄	-	坚果

杯葡萄干麦片

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **,** **sugar** **,** **and** **salt** **,** **and** **sift**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [egz] , ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] , [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Combine **eggs** **,** **orange** **juice** **and** **rind** **,** **and** **shortening** **.**
结合 鸡蛋 , 橙子 汁 和 果皮 , 和 缩短 .

将鸡蛋、橙汁、橙皮和起酥油混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['dæmpən][ɔːl]['flaʊə(r)] .
Add **to** **flour** **,** **beating** **only** **enough** **to** **dampen** **all** **flour** **.**
添加 到 面粉 , 殴打 仅有的 足够的 到 挫伤 全部 面粉 .

加入面粉中，搅拌至面粉全部湿润即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [greɪp] - [nʌts] .
Add **Grape** **-** **Nuts** **.**
添加 葡萄 - 坚果 .

加入葡萄干麦片。

[beɪk] [ɪn][hɒt] , [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **hot** **,** **greased** **muffin** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **20** **to** **25** **minutes** **.**
烤 在 热的 , 涂油 松饼 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 到 - 分钟 .

在热的、涂了油的松饼模具中，放入热烤箱（425°F）烘烤 20 至 25 分钟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .
Makes **12** **muffins** **.**
制作 - 松饼 .

可做12个松饼。

[bræn] ['mʌfɪn]
Bran **Muffins**
麸 松饼

麸皮松饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

3½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3½ **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
3½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

3½茶匙卡鲁梅特泡打粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
3 **tablespoons** **sugar**
3 汤匙 糖

3汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [poʊsts] [həʊl] [bræn]

1	cup	Post's	Whole	Bran
1	杯子	帖子	所有的	麸

杯 Post's 全麦麸皮

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]
1 **egg** **,** **well** **beaten**
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
3 **tablespoons** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
3 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

3汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft]
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **,** **sugar** **,** **and** **salt** **,** **and** **sift**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[pɔː(r)] [mɪlk] ['əʊvə(r)][poʊsts] [həʊl] [bræn] .
Pour **milk** **over** **Post's** **Whole** **Bran** **.**
倒 牛奶 超过 帖子 所有的 麸 .

将牛奶倒在 Post 全麦麸皮上。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd]['bʌtə(r)][tuː; tə][bræn]['mɪkstʃə(r)] .
Add **egg** **and** **butter** **to** **bran** **mixture** **.**
添加 蛋 和 黄油 到 麸 混合物 .

加入鸡蛋和黄油到麸皮混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] [æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
Add **flour** **,** **beating** **as** **little** **as** **possible** **.**
添加 面粉 , 殴打 作为 小的 作为 可能的 .

加入面粉，尽量少搅拌。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **greased** **muffin** **pans** **in** **hot** **oven** **(** **425°F** **.** **)** **25** **minutes** **.**
烤 在 涂油 松饼 平底锅 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 .

在涂油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟。

[meɪks] - .
Makes **10** **.**
制作 - .

可做10个。

['fruːtɪd] [bræn][dʒemz]
Fruited **Bran** **Gems**
果实 麸 宝石

水果麸皮宝石

[wʌn][kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [deɪts]
1 **cup** **finely** **cut** **dates**
1 杯子 精细地 切 日期

杯切碎的枣

⅔ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
⅔ **cup** **boiling** **water**
⅔ 杯子 沸腾 水

⅔ 杯沸水

[wʌn] [kʌp] [poʊsts] [həʊl] [bræn]

1	cup	Post's	Whole	Bran
1	杯子	帖子	所有的	麸

杯 Post's 全麦麸皮

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1	cup	sifted	flour
1	杯子	筛过的	面粉

杯过筛面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

3½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3½	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
3½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3½茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]

1	egg	,	well	beaten
1	蛋	,	出色地	被打败

1个鸡蛋，打散

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

3	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
3	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

3汤匙融化的黄油或其他起酥油

⅓ [kʌp] [mə'læsɪz]

⅓	cup	molasses
⅓	杯子	糖蜜

⅓ 杯糖蜜

[kəm'baɪn] [deɪts] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .

Combine	dates	and	water	.
结合	日期	和	水	.

将椰枣和水混合。

[let] [stænd] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Let	stand	5	minutes	.
让	站立	5	分钟	.

静置5分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [poʊsts] [həʊl] [bræn] .

Add	Post's	Whole	Bran	.
添加	帖子	所有的	麸	.

加入 Post 全麦麸皮。

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	salt	and	baking	powder	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	盐	和	烘烤	粉末	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入盐和泡打粉，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] [tuː; tə] [bræn] ['mɪkstʃə(r)] .

Add	egg	,	butter	and	molasses	to	bran	mixture	.
添加	蛋	,	黄油	和	糖蜜	到	麸	混合物	.

将鸡蛋、黄油和糖蜜加入麸皮混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .

Add	flour	,	beating	as	little	as	possible	.
添加	面粉	,	殴打	作为	小的	作为	可能的	.

加入面粉，尽量少搅拌。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	in	greased	muffin	pans	in	hot	oven	(	425°F	.	)	25	minutes	,	or	until	done	.
烤	在	涂油	松饼	平底锅	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在抹了油的松饼模具中，放入预热至 425°F 的烤箱烘烤 25 分钟，或直至烤熟。

[meɪks] [ə'baʊt] - [dʒemz] . -

Makes	about	12	gems	.	26
制作	关于	-	宝石	.	-

大约能制作12颗宝石。26

[njuː] ['laɪtnəs] [ænd; ənd] ['tendənəs] [ɪn]

New	lightness	and	tenderness	in
新的	亮度	和	压痛	在

新的轻盈和温柔

['wɔfəlz] & ['grɪdl] [keɪks]

WAFFLES	&	GRIDDLE	CAKES
华夫饼	&	烤盘	蛋糕

华夫饼和煎饼

[sɜːv] ['pænkeɪks] [æt; ət][wʌns][ɒn][hɒt] [pleɪts]

Serve	pancakes	at	once	on	hot	plates
服务	煎饼	在	一次	在	热的	盘子

将煎饼立即盛入热盘中。

['wɔfəlz]

Waffles
华夫饼

华夫饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]

3	egg	yolks	,	well	beaten
3	蛋	蛋黄	, 出色地		被打败

3个蛋黄，充分打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]

1¼	cups	milk
1¼	杯子	牛奶

1¼ 杯牛奶

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

5	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
5	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

5汤匙融化的黄油或其他起酥油

[θriː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

3	egg	whites	,	stiffly	beaten
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə]['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Combine	egg	yolks	and	milk	;	add	gradually	to	flour	,	beating	only	until	smooth	.
结合	蛋	蛋黄	和	牛奶	;	添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到	光滑的	.

将蛋黄和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Add	shortening	.
添加	缩短	.

加入起酥油。

[fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] .

Fold	in	egg	whites	.
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɒt] ['wɒfl] ['aɪən] .

Bake	in	hot	waffle	iron	.
烤	在	热的	胡扯	铁	.

用热华夫饼机烘烤。

[sɜːv] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [lɒg] ['kæbɪn] ['sɪrəp] .

Serve	with	butter	and	Log	Cabin	Syrup	.
服务	和	黄油	和	日志	舱	糖浆	.

佐以黄油和原木小屋糖浆食用。

[meɪks] [fɔː(r)] [θɪk] [fɔːr] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] .

Makes	four	thick	4	-	section	waffles	.
制作	四	厚的	4	-	部分	华夫饼	.

可制作四个厚厚的四格华夫饼。

[tʃiːz] ['wɔfəlz]

Cheese	Waffles
奶酪	华夫饼

芝士华夫饼

[juːz][ðə; ði]['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['wɔfəlz] ,

Use	the	recipe	for	Waffles	,
使用	这	食谱	为了	华夫饼	,

使用华夫饼的配方，

['ædɪŋ] [wʌn][kʌp] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz] [tuː; tə]['bætə(r)][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['fəʊldɪŋ][ɪn] [eg] ['waɪts] .

adding	1	cup	grated	American	cheese	to	batter	just	before	folding	in	egg	whites	.
添加	1	杯子	磨碎的	美国人	奶酪	到	连击	只是	前	折叠式的	在	蛋	白人	.

在将蛋白拌入面糊之前，加入 1 杯磨碎的美式奶酪。

[ðiːz] ['wɔfəlz] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [freʃ] [ɔː(r)] [brɔɪld] [tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd] [brɔɪld] ['beɪkən] ,

These	waffles	may	be	served	with	fresh	or	broiled	tomatoes	and	broiled	bacon	,
这些	华夫饼	可能	是	服务	和	新鲜的	或者	烤制	西红柿	和	烤制	熏肉	,

这些华夫饼可以搭配新鲜或烤制的西红柿和烤培根一起食用。

[æz; əz][ə; eɪ] ['lʌntʃən] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] [dɪʃ] .

as	a	luncheon	or	supper	dish	.
作为	一个	午餐	或者	晚餐	盘子	.

可作为午餐或晚餐菜肴。

[hæm] ['wɔfəlz]
Ham **Waffles**
火腿 华夫饼

火腿华夫饼

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['wɔfəlz] ,
Use **recipe** **for** **Waffles** **,**
使用 食谱 为了 华夫饼 ,

使用华夫饼配方，

['sprɪŋklɪŋ] ¼ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [bɔɪld] [hæm]['əʊvə(r)]['bætə(r)][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['kləʊzɪŋ] ['wɒfl] ['aɪən] .
sprinkling **¼** **cup** **finely** **cut** **boiled** **ham** **over** **batter** **just** **before** **closing** **waffle** **iron** **.**
洒 ¼ 杯子 精细地 切 煮沸 火腿 超过 连击 只是 前 结束 胡扯 铁 .

在合上华夫饼机之前，将 1/4 杯切碎的煮火腿撒在面糊上。

['ɒrɪndʒ] ['wɔfəlz]
Orange **Waffles**
橙子 华夫饼

橙子华夫饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **Swans** **Down** **Cake** **Flour**
2 杯子 筛过的 天鹅 向下 蛋糕 面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

1½ ['tiːspuːn] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]
1½ **teaspoons** **orange** **rind**
1½ 茶匙 橙子 果皮

1½茶匙橙皮

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 **egg** **yolks** **,** **well** **beaten**
2 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败

2个蛋黄，充分打散

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ **cup** **milk**
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
6 **tablespoons** **melted** **butter**
6 汤匙 融化 黄油

6汤匙融化的黄油

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
2 **egg** **whites** **,** **stiffly** **beaten**
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][mɪks] [wel] ; [kəm'baɪn] [wɪð] [mɪlk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]

Add	**orange**	**rind**	**to**	**egg**	**yolks**	**and**	**mix**	**well**	**;**	**combine**	**with**	**milk**	**and**	**add**
添加	橙子	果皮	到	蛋	蛋黄	和	混合	出色地	;	结合	和	牛奶	和	添加

[tuː; tə]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] ,

to	**flour**	**mixture**	**,**
到	面粉	混合物	,

将橙皮屑加入蛋黄中搅拌均匀；与牛奶混合后加入面粉混合物中。

['biːtɪŋ] ['əʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð] .

beating	**only**	**until**	**smooth**	**.**
殴打	仅有的	直到	光滑的	.

搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)][ænd; ənd][blend] .

Add	**butter**	**and**	**blend**	**.**
添加	黄油	和	混合	.

加入黄油并搅拌均匀。

[fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] .

Fold	**in**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɒt] ['wɒfl] ['aɪən] .

Bake	**in**	**hot**	**waffle**	**iron**	**.**
烤	在	热的	胡扯	铁	.

用热华夫饼机烘烤。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] [sɔːs] .

Serve	**hot**	**with**	**butter**	**and**	**orange**	**marmalade**	**or**	**orange**	**sauce**	**.**
服务	热的	和	黄油	和	橙子	果酱	或者	橙子	酱	.

趁热食用，可搭配黄油和橙子果酱或橙汁。

[meɪks] [fɔː(r)] [θɪk] [fɔːr] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] . -

Makes	**four**	**thick**	**4**	**-**	**section**	**waffles**	**.**	**27**
制作	四	厚的	4	-	部分	华夫饼	.	-

可制作四个厚厚的四格华夫饼。27

['tʃɒklət] [dɪ'zɜːt] ['wɔfəlz]

Chocolate	**Dessert**	**Waffles**
巧克力	甜点	华夫饼

巧克力甜点华夫饼

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

1½	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
1½	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

1½ 杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1½	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1½	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 egg yolks , well beaten
2 蛋 蛋黄 , 出色地 被打败

2个蛋黄，充分打散

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
½ cup melted butter
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

[ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
2 egg whites , stiffly beaten
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] , ['hiːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Combine egg yolks and milk ; add to flour mixture , heating until smooth .
结合 蛋 蛋黄 和 牛奶 ; 添加 到 面粉 混合物 , 加热 直到 光滑的 .

将蛋黄和牛奶混合；加入面粉混合物中，加热至顺滑。

[kəm'baɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['bætə(r)] , [ænd; ənd] [blend] .
Combine butter and chocolate , add to batter , and blend .
结合 黄油 和 巧克力 , 添加 到 连击 , 和 混合 .

将黄油和巧克力混合，加入面糊中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] .
Fold in egg whites .
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɒt] ['wɒfl] ['aɪən] .
Bake in hot waffle iron .
烤 在 热的 胡扯 铁 .

用热华夫饼机烘烤。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] , [ɔː(r)] ['lʌʃəs] ['ɒrɪndʒ] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) .
Serve hot with whipped cream , or Luscious Orange Sauce (page 18) .
服务 热的 和 鞭打 奶油 , 或者 甜美 橙子 酱 (页 -) .

趁热食用，可搭配鲜奶油或美味的橙汁酱（第 18 页）。

[meɪks] [fɔː(r)][fɔːr] - ['sekʃ(ə)n] ['wɔfəlz] .
Makes four 4 - section waffles .
制作 四 4 - 部分 华夫饼 .

可制作四个四格华夫饼。

['grɪdl] [keɪks]
Griddle Cakes
烤盘 蛋糕

煎饼

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted flour
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon Calumet Baking Powder
1 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
2 tablespoons melted butter or other shortening
2 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Combine	**egg**	**and**	**milk**	**.**
结合	蛋	和	牛奶	.

将鸡蛋和牛奶混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə]['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**gradually**	**to**	**flour**	**,**	**beating**	**only**	**until**	**smooth**	**.**
添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到	光滑的	.

将面粉逐渐加入适量配料，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Add	**shortening**	**.**
添加	缩短	.

加入起酥油。

[beɪk] [ɒn][hɒt] , [griːzd] ['grɪdl] .

Bake	**on**	**hot**	**,**	**greased**	**griddle**	**.**
烤	在	热的	,	涂油	烤盘	.

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['grɪdl] [keɪks] .

Makes	**12**	**to**	**15**	**griddle**	**cakes**	**.**
制作	-	到	-	烤盘	蛋糕	.

可制作 12 至 15 个煎饼。

[bræn] ['grɪdl] [keɪks]

Bran	**Griddle**	**Cakes**
麸	烤盘	蛋糕

麸皮煎饼

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1¼	**cups**	**sifted**	**flour**
1¼	杯子	筛过的	面粉

1¼ 杯过筛面粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	**teaspoon**	**salt**
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]

2	**teaspoons**	**sugar**
2	茶匙	糖

2茶匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] , [wel] ['biːt(ə)n]

2	**egg**	**yolks**	**,**	**well**	**beaten**
2	蛋	蛋黄	, 出色地		被打败

2个蛋黄，充分打散

1¾ [kʌps] [mɪlk]
1¾ cups milk
1¾ 杯子 牛奶

1¾ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [poʊsts] - % [bræn] [fleɪks]
1 cup Post's 40 % Bran Flakes
1 杯子 帖子 - % 麸 薄片

杯 Post's 40% 麸皮片

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
1 tablespoon melted butter or other shortening
1 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

1汤匙融化的黄油或其他起酥油

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
2 egg whites , stiffly beaten
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 糖 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['græʤuəli] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli] [ʌn'tɪl]
Combine egg yolks and milk ; add gradually to flour , beating only until
结合 蛋 蛋黄 和 牛奶 ; 添加 逐步地 到 面粉 , 殴打 仅有的 直到
[smuːð] .
smooth .
光滑的 .

将蛋黄和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [fleɪks] [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Add Flakes and shortening .
添加 薄片 和 缩短 .

加入麦片和起酥油。

[fəʊld] [ɪn] [eg] ['waɪts] .
Fold in egg whites .
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɒn] [hɒt] , [griːzd] ['grɪdl] .
Bake on hot , greased griddle .
烤 在 热的 , 涂油 烤盘 .

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] ['grɪdl] [keɪks] .
Makes 2 dozen griddle cakes .
制作 2 打 烤盘 蛋糕 .

可做两打煎饼。

[kɔːn] ['grɪdl] [keɪks]
Corn Griddle Cakes
玉米 烤盘 蛋糕

玉米煎饼

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1¼ cups sifted flour
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2¼ teaspoons Calumet Baking Powder
2¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl]
1 cup yellow corn meal
1 杯子 黄色的 玉米 一顿饭

杯黄玉米粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

1⅓ [kʌps] [mɪlk]
1⅓ cups milk
1⅓ 杯子 牛奶

1⅓ 杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
4 tablespoons melted butter or other shortening
4 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , sugar , and salt , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 , 和 筛
[ə'gen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、糖和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add corn meal and mix well .
添加 玉米 一顿饭 和 混合 出色地 .

加入玉米粉，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['mɪksɪŋ] [wel] .
Combine eggs and milk ; add to dry ingredients , mixing well .
结合 鸡蛋 和 牛奶 ; 添加 到 干燥 原料 , 混合 出色地 .

将鸡蛋和牛奶混合；加入干料中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Add shortening .
添加 缩短 .

加入起酥油。

[beɪk] [ɒn] [hɒt] , [griːzd] ['grɪdl] .
Bake **on** **hot** **,** **greased** **griddle** **.**
烤 在 热的 , 涂油 烤盘 .

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [lɒg] ['kæbɪn] ['sɪrəp] .
Serve **hot** **with** **Log** **Cabin** **Syrup** **.**
服务 热的 和 日志 舱 糖浆 .

趁热佐以小木屋糖浆食用。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['grɪdl] [keɪks] .
Makes **20** **to** **24** **griddle** **cakes** **.**
制作 - 到 - 烤盘 蛋糕 .

可制作 20 至 24 个煎饼。

[greɪp] - [nʌts] [fleɪks] ['grɪdl] [keɪks]
Grape **-** **Nuts** **Flakes** **Griddle** **Cakes**
葡萄 - 坚果 薄片 烤盘 蛋糕

葡萄干麦片煎饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]
1 **egg** **,** **well** **beaten**
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

1¼ [kʌps] [mɪlk]
1¼ **cups** **milk**
1¼ 杯子 牛奶

1¼ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [greɪp] - [nʌts] [fleɪks]
1 **cup** **Grape** **-** **Nuts** **Flakes**
1 杯子 葡萄 - 坚果 薄片

杯葡萄干麦片

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
2 **tablespoons** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
2 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəm'baɪn] [eg] [ænd; ənd][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə]['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Combine	**egg**	**and**	**milk**	**;**	**add**	**gradually**	**to**	**flour**	**,**	**beating**	**only**	**until**	**smooth**	**.**
结合	蛋	和	牛奶	;	添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到	光滑的	.

将鸡蛋和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [greɪp] - [nʌts] [fleɪks] [ænd; ənd] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Add	**Grape**	**-**	**Nuts**	**Flakes**	**and**	**shortening**	**.**
添加	葡萄	-	坚果	薄片	和	缩短	.

加入葡萄干麦片和起酥油。

[beɪk] [ɒn][hɒt] , [griːzd] ['grɪdl] .

Bake	**on**	**hot**	**,**	**greased**	**griddle**	**.**
烤	在	热的	,	涂油	烤盘	.

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [lɒg] ['kæbɪn] ['sɪrəp] .

Serve	**hot**	**with**	**Log**	**Cabin**	**Syrup**	**.**
服务	热的	和	日志	舱	糖浆	.

趁热佐以小木屋糖浆食用。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['grɪdl] [keɪks] .

Makes	**15**	**to**	**20**	**griddle**	**cakes**	**.**
制作	-	到	-	烤盘	蛋糕	.

可制作 15 至 20 个煎饼。

[rəʊld] ['pænkeɪks]

Rolled	**Pancakes**
滚动	煎饼

卷饼

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1	**cup**	**sifted**	**flour**
1	杯子	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	**teaspoon**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
1	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

1茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]

1	**teaspoon**	**sugar**
1	茶匙	糖

1茶匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]

2	**egg**	**yolks**	**,**	**slightly**	**beaten**
2	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

2个蛋黄，略微打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

2	tablespoons	melted	butter	or	other	shortening
2	汤匙	融化	黄油	或者	其他	缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

2	egg	whites	,	stiffly	beaten
2	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	,	and	sugar	,	and	sift
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	糖	,	和	筛

[əˈgen] .

again	.
再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəmˈbaɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli] [ʌnˈtɪl]

Combine	egg	yolks	and	milk	;	add	gradually	to	flour	,	beating	only	until
结合	蛋	蛋黄	和	牛奶	;	添加	逐步地	到	面粉	,	殴打	仅有的	直到

[smuːð] .

smooth	.
光滑的	.

将蛋黄和牛奶混合；逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Add	shortening	.
添加	缩短	.

加入起酥油。

[fəʊld] [ɪn] [eg] ['waɪts] .

Fold	in	egg	whites	.
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɒn] [hɒt] , [griːzd] ['grɪdl] .

Bake	on	hot	,	greased	griddle	.
烤	在	热的	,	涂油	烤盘	.

在热的、涂了油的烤盘上烘烤。

[rəʊl] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [brɔɪld] ['sɔːsɪdʒɪz] [ɔː(r)] ['beɪkən] .

Roll	and	serve	with	broiled	sausages	or	bacon	.
卷	和	服务	和	烤制	香肠	或者	熏肉	.

卷起来，配烤香肠或培根食用。

[meɪks] [sɪks] ['sɛvən] - [ɪntʃ] ['pænkeɪks] . -

Makes	six	7	-	inch	pancakes	.	28
制作	六	7	-	英寸	煎饼	.	-

可做六个7英寸的煎饼。28

['ekstrə] ['kwɒləti] . . . [ʃʊə(r)] [sək'ses] [fɔː(r); fə(r)]

Extra	quality	.	.	.	sure	success	for
额外的	质量	.	.	.	当然	成功	为了

卓越品质……必将成功

['ʌðə(r)] ['feɪvərɪts]
OTHER FAVORITES
其他 收藏夹

其他心头好

['kæljʊmet][paɪ] [krʌst] , ['gəʊldən] [braʊn] [ænd; ənd]['fleɪki]
Calumet pie crust , golden brown and flaky
卡卢梅特 馅饼 地壳 , 金的 棕色的 和 片状的

卡鲁梅特派皮，金黄色且酥脆

['tʃɒklət] ['kɒrənet] ['pʊdɪŋ]
Chocolate Coronet Pudding
巧克力 冠 布丁

巧克力冠布丁

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted flour
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1½ teaspoons Calumet Baking Powder
1½ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

1½茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
⅛ teaspoon cinnamon
⅛ 茶匙 肉桂

⅛茶匙肉桂

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
4 tablespoons butter or other shortening
4 汤匙 黄油 或者 其他 缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

¾ [kʌp] ['reɪzɪnz]
¾ cup raisins
¾ 杯子 葡萄干

¾ 杯葡萄干

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ['beikəz] [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2 squares Baker's Unsweetened Chocolate , melted
2 正方形 面包师的 无糖 巧克力 , 融化

2块贝克牌无糖巧克力，融化

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ cup milk
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] , [ænd; ənd][sɪft]

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**cinnamon**	**,**	**and**	**sift**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	,	和	肉桂	,	和	筛

[tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .

together	**three**	**times**	**.**
一起	三	时代	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和肉桂，然后一起过筛三次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] ['θʌrəli] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt]

Cream	**butter**	**thoroughly**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**until**	**light**
奶油	黄油	彻底	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	直到	光

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将黄油充分搅打至蓬松轻盈，然后逐渐加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [biːt] [wel] ; [ðen] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][blend] .

Add	**egg**	**and**	**raisins**	**and**	**beat**	**well**	**;**	**then**	**chocolate**	**and**	**blend**	**.**
添加	蛋	和	葡萄干	和	打	出色地	;	然后	巧克力	和	混合	.

加入鸡蛋和葡萄干，搅拌均匀；然后加入巧克力，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [blend] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**beating**	**only**	**enough**	**to**	**blend**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	殴打	仅有的	足够的	到	混合	.

加入面粉，与牛奶交替加入，搅拌至混合均匀即可。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [tjuːb][pæn] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)][ænd; ənd][taɪ] [sɪ'kjʊəli] .

Turn	**into**	**greased**	**tube**	**pan**	**;**	**cover**	**with**	**waxed**	**paper**	**and**	**tie**	**securely**	**.**
转动	进入	涂油	管子	平底锅	;	覆盖	和	打蜡	纸	和	领带	安全地	.

倒入抹了油的管状烤盘中；用蜡纸盖住并扎紧。

[stiːm] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

Steam	**about**	**2**	**hours**	**.**
蒸汽	关于	2	小时	.

蒸煮约2小时。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['bʌtəskɒtʃ] [hɑːd] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) [ɔː(r)] [wɪð] ['flʌfi] ['tʃɒklət] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) .

Serve	**hot**	**with**	**Butterscotch**	**Hard**	**Sauce**	**(**	**page**	**18**	**)**	**or**	**with**	**Fluffy**	**Chocolate**	**Sauce**	**(**	**page**	**18**	**)**	**.**
服务	热的	和	奶油糖果	难的	酱	(	页	-	)	或者	和	蓬松的	巧克力	酱	(	页	-	)	.

趁热佐以奶油糖硬酱（第 18 页）或蓬松巧克力酱（第 18 页）食用。

[sɜːrvz] - .

Serves	**10**	**.**
服务	-	.

可供 10 人食用。

['doʊnʌts]

Doughnuts
甜甜圈

甜甜圈

[fɔːr] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

4	**cups**	**sifted**	**flour**
4	杯子	筛过的	面粉

4杯过筛面粉

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

4	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
4	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

4茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

¼ ['tiːspuːn] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]
¼ teaspoon lemon extract
¼ 茶匙 柠檬 提炼

¼茶匙柠檬提取物

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
2 tablespoons melted butter or other shortening
2 汤匙 融化 黄油 或者 其他 缩短

2汤匙融化的黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt , and nutmeg , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 , 和 肉豆蔻 , 和 筛
[tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
together three times .
一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和肉豆蔻，然后一起过筛三次。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [egz] , ['biːtɪŋ] ['θʌrəli] ; [ðen] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] [ænd; ənd]
Add sugar to eggs , beating thoroughly ; then lemon extract and
添加 糖 到 鸡蛋 , 殴打 彻底 ; 然后 柠檬 提炼 和
['ʃɔːtnɪŋ] .
shortening .
缩短 .

将糖加入鸡蛋中，充分搅拌；然后加入柠檬提取物和起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add flour , alternately with milk , mixing well after each addition .
添加 面粉 , 交替 和 牛奶 , 混合 出色地 后 每个 添加 .

加入面粉，与牛奶交替加入，每次加入后都要充分搅拌。

[niːd] ['laɪtli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .
Knead lightly on slightly floured board .
揉 轻轻 在 轻微地 撒了面粉 木板 .

在撒了少许面粉的案板上轻轻揉面。

[rəʊl] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] ; [kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] 1¾ - [ɪntʃ] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)] .

Roll	⅓	inch	thick	;	cut	with	floured	1¾	-	inch	doughnut	cutter	.
卷	⅓	英寸	厚的	;	切	和	撒了面粉	1¾	-	英寸	油炸圈饼	刀具	.

擀成 ⅓ 英寸厚；用撒了面粉的 1¾ 英寸甜甜圈模具切割。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] (385°F .) [ʌn'tɪl]['gəʊldən] [braʊn] , ['tɜːnɪŋ] ['friːkwəntli] .

Fry	in	deep	fat	(	385°F	.	)	until	golden	brown	,	turning	frequently	.
炒	在	深的	胖的	(	385°F	.	)	直到	金的	棕色的	,	转弯	频繁地	.

在385°F（约195°C）的油炸至金黄色，期间需经常翻面。

[dreɪn] [ɒn] [ʌn'gleɪzd] ['peɪpə(r)] .

Drain	on	unglazed	paper	.
流走	在	未上釉	纸	.

沥干水分，放在未上光的纸上。

['sprɪŋk(ə)l] ['paʊdəd] [ɔː(r)] [faɪn] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)] ['doʊnʌts] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Sprinkle	powdered	or	fine	granulated	sugar	over	doughnuts	,	if	desired	.
撒	粉末状	或者	美好的	颗粒状	糖	超过	甜甜圈	,	如果	想要的	.

如果喜欢，可以在甜甜圈上撒上糖粉或细砂糖。

[meɪks] [fɔːr]['dʌz(ə)n] [smɔːl] ['doʊnʌts] . -

Makes	4	dozen	small	doughnuts	.	29
制作	4	打	小的	甜甜圈	.	-

可制作4打小甜甜圈。29

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['strɔːbəri] ['ʃɔːtkeɪk]

Individual	Strawberry	Shortcakes
个人	草莓	草莓蛋糕

单个草莓酥饼

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

3	cups	sifted	Swans	Down	Cake	Flour
3	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

3杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[θriː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

3	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
3	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

3茶匙卡鲁梅特泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

½	cup	butter	or	other	shortening
½	杯子	黄油	或者	其他	缩短

半杯黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	cup	milk
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['strɔːb(ə)riz] , [wɒʃt] [ænd; ənd] [hʌld]

2	quarts	strawberries	,	washed	and	hulled
2	夸脱	草莓	,	洗过	和	去壳

2夸脱草莓，洗净去蒂

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊə(r)] [ɪz]

Cut	**in**	**shortening**	**;**	**add**	**milk**	**all**	**at**	**once**	**and**	**stir**	**carefully**	**until**	**all**	**flour**	**is**
切	在	缩短	;	添加	牛奶	全部	在	一次	和	搅拌	小心	直到	全部	面粉	是

['dæmpənd] .

dampened	**.**
潮湿	.

切入起酥油；一次性加入牛奶，小心搅拌，直到所有面粉都湿润为止。

[ðen] [stɜː(r)] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [spʊft] [dəʊ] [ænd; ənd] [f'ɒləʊz] [spuːn] [ə'raʊnd]

Then	**stir**	**vigorously**	**until**	**mixture**	**forms**	**a**	**soft**	**dough**	**and**	**follows**	**spoon**	**around**
然后	搅拌	大力	直到	混合物	表格	一个	柔软的	面团	和	跟随	勺子	大约

[bəʊl] .

bowl	**.**
碗	.

然后快速搅拌，直到混合物形成柔软的面团，并能跟随勺子在碗内滚动。

[tɜːn] [aʊt] [ɪ'miːdiətli] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Turn	**out**	**immediately**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**.**
转动	出去	立即地	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	.

立即将面团取出放在撒了少许面粉的案板上，揉捏30秒。

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] ['flaʊəd] [θriː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .

Roll	**¼**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**with**	**floured**	**3**	**-**	**inch**	**biscuit**	**cutter**	**.**
卷	¼	英寸	厚的	和	切	和	撒了面粉	3	-	英寸	饼干	刀具	.

将面团擀成 ¼ 英寸厚，用撒了面粉的 3 英寸饼干模具切割。

[pleɪs] [hɑːf] [ɒv; əv] ['sɜːklz] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ; [brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

Place	**half**	**of**	**circles**	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**;**	**brush**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
地方	一半	的	界	在	未涂油的	烘烤	床单	;	刷子	和	融化	黄油	.

将一半的圆饼放在未涂油的烤盘上；刷上融化的黄油。

[pleɪs] [rɪ'meɪnɪŋ] ['sɜːklz] [ɒn] [tɒp] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [tɒps] [wel] .

Place	**remaining**	**circles**	**on**	**top**	**and**	**butter**	**tops**	**well**	**.**
地方	其余的	界	在	顶部	和	黄油	最高额	出色地	.

将剩余的面片放在上面，并在表面涂抹黄油。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	到	-	分钟	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 15 至 20 分钟。

[kʌt] ['strɔːb(ə)riz] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] ['swiːtn] ['slaɪtli] .

Cut	**strawberries**	**in**	**small**	**pieces**	**and**	**sweeten**	**slightly**	**.**
切	草莓	在	小的	件	和	甜味	轻微地	.

将草莓切成小块，略加糖。

[rɪ'zɜːv] [eit] [həʊl] ['beriz] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃ] .

Reserve	**8**	**whole**	**berries**	**for**	**garnish**	**.**
预订	8	所有的	浆果	为了	装饰	.

预留 8 颗完整的浆果作装饰。

['seprət] [hɑːvz] [ɒv; əv] [hɒt] ['bɪskɪts] , [spred] ['bɒtəm] [hɑːvz] [wɪð] [spʊft] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [sʌm; səm]

Separate	**halves**	**of**	**hot**	**biscuits**	**,**	**spread**	**bottom**	**halves**	**with**	**soft**	**butter**	**and**	**some**
分离	一半	的	热的	饼干	,	传播	底部	一半	和	柔软的	黄油	和	一些

[ɒv; əv] ['swiːtnd] ['strɔːb(ə)riz] .

of	**sweetened**	**strawberries**	**.**
的	加糖	草莓	.

将热乎乎的饼干掰成两半，在下半部分涂上软化的黄油，再放上一些甜草莓。

[pleɪs] ['ʌðə(r)] [hɑːvz] [ɒn] [tɒp] , [krʌst] - [saɪd] [daʊn] .

Place	**other**	**halves**	**on**	**top**	**,**	**crust**	**-**	**side**	**down**	**.**
地方	其他	一半	在	顶部	,	地壳	-	边	向下	.

将另一半饼皮朝下放在上面。

[spred] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [rɪ'meɪnɪŋ] ['beriz] .

Spread	**with**	**butter**	**and**	**remaining**	**berries**	**.**
传播	和	黄油	和	其余的	浆果	.

抹上黄油，再放上剩下的浆果。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [həʊl] ['beriz] .

Garnish	**with**	**whipped**	**cream**	**and**	**whole**	**berries**	**.**
装饰	和	鞭打	奶油	和	所有的	浆果	.

用鲜奶油和整颗浆果装饰。

[sɜːrvz] [eit] .

Serves	**8**	**.**
服务	8	.

可供 8 人食用。

[dəʊ] [meɪ] [biː; bi] [rəʊld] ½ [ɪntʃ] [θɪk] , [kʌt] , [ænd; ənd] [beɪkt] ; [splɪt] ['ʃɔːtkeɪk] ['ɑːftə(r)] ['beɪkɪŋ] .

Dough	**may**	**be**	**rolled**	**½**	**inch**	**thick**	**,**	**cut**	**,**	**and**	**baked**	**;**	**split**	**shortcakes**	**after**	**baking**	**.**
面团	可能	是	滚动	½	英寸	厚的	,	切	,	和	烘焙	;	分裂	草莓蛋糕	后	烘烤	.

面团可以擀成 ½ 英寸厚，切成块，然后烘烤；烘烤后将酥饼切开。

[dɪ'lɪʃəs] ['kɒtɪdʒ] ['pʊdɪŋ]

Delicious	**Cottage**	**Pudding**
可口的	小屋	布丁

美味的农舍布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**Swans**	**Down**	**Cake**	**Flour**
2	杯子	筛过的	天鹅	向下	蛋糕	面粉

杯过筛的天鹅绒蛋糕粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

3	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
3	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

3汤匙黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[sɪft] ['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	**flour**	**once**	**,**	**measure**	**,**	**add**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**sift**	**again**	**.**
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kriːm] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [wel] .

Cream	**butter**	**,**	**add**	**sugar**	**gradually**	**,**	**and**	**cream**	**together**	**well**	**.**
奶油	黄油	,	添加	糖	逐步地	,	和	奶油	一起	出色地	.

搅打黄油，逐渐加入糖，充分搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**flour**	**,**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**a**	**small**	**amount**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**after**	**each**	**addition**	**until**	**smooth**	**.**
添加	面粉	,	交替	和	牛奶	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	,	殴打	后	每个	添加	直到	光滑的	.

面粉和牛奶交替加入，每次少量加入，每次加入后都要搅拌至面糊光滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [pæn] , [eit] × [eit] × [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] , [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .

Bake	**in**	**greased**	**pan**	**,**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**inches**	**,**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**about**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	涂油	平底锅	,	8	×	8	×	2	英寸	,	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	关于	1	小时	.

在涂油的烤盘（8×8×2英寸）中，以中等温度（350°F）烘烤约1小时。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['tʃɒklət] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) .

Serve	**hot**	**with**	**Chocolate**	**Sauce**	**(**	**page**	**18**	**)**	**.**
服务	热的	和	巧克力	酱	(	页	-	)	.

趁热佐以巧克力酱（第 18 页）食用。

[plʌm] [rəʊlz]

Plum	**Rolls**
李子	卷

李子卷

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

4	**tablespoons**	**butter**	**or**	**other**	**shortening**
4	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

4汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([ə'baʊt])

¾	**cup**	**milk**	**(**	**about**	**)**
¾	杯子	牛奶	(	关于	)

¾ 杯牛奶（约）

1½ [kʌps] [kænd] [red] [plʌmz] , ['siːdɪd] [ænd; ənd] [dreɪnd]
1½ cups canned red plums , seeded and drained
1½ 杯子 罐装 红色的 李子 , 播种 和 排水

1.5 杯罐装红李子，去核沥干

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .
Sift flour once , measure , add baking powder and salt , and sift again .
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [sɒft] [dəʊ] [ɪz] [fɔːmd] .
Cut in shortening ; add milk gradually , stirring until soft dough is formed .
切 在 缩短 ; 添加 牛奶 逐步地 , 搅拌 直到 柔软的 面团 是 形成 .

切入起酥油；逐渐加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ɔː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃeɪp] .
Turn out on slightly floured board and knead 30 seconds , or enough to shape .
转动 出去 在 轻微地 撒了面粉 木板 和 揉 - 秒 , 或者 足够的 到 形状 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[rəʊl] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll ¼ inch thick .
卷 ¼ 英寸 厚的 .

卷成¼英寸厚。

['kʌvə(r)] [wɪð] [plʌmz] [ænd; ənd][rəʊl][æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli][rəʊl] .
Cover with plums and roll as for jelly roll .
覆盖 和 李子 和 卷 作为 为了 果冻 卷 .

盖上李子，像做果冻卷一样卷起来。

['mɔɪsn] [edʒ] [ænd; ənd] [pres] [ə'genst] [rəʊl] .
Moisten edge and press against roll .
濡 边缘 和 按 反对 卷 .

将边缘沾湿并压向卷筒。

[kʌt] [ɪn] 1½ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Cut in 1½ - inch slices .
切 在 1½ - 英寸 切片 .

切成1½英寸厚的片。

[pleɪs] [ɪn][pæn] , [kʌt] - [saɪd] [daʊn] [ænd; ənd][pɔː(r)] [plʌm] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
Place in pan , cut - side down and pour Plum Sauce over them .
地方 在 平底锅 , 切 - 边 向下 和 倒 李子 酱 超过 他们 .

将李子切面朝下放入平底锅中，然后淋上李子酱。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .)
Bake in hot oven (425°F .)
烤 在 热的 烤箱 (425°F .)

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] , ['beɪstɪŋ] ['ɒf(ə)n] .
30 minutes or until done , basting often .
- 分钟 或者 直到 完毕 , 涂抹 经常 .

30分钟或直至煮熟，期间需经常刷酱。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [ɒn] [iːtʃ] [slaɪs] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Serve hot with a tablespoon of whipped cream on each slice , if desired .
服务 热的 和 一个 汤匙 的 鞭打 奶油 在 每个 片 , 如果 想要的 .

趁热食用，如果喜欢，可以在每片蛋糕上放一汤匙鲜奶油。

[sɜːrvz] [sɪks] .
Serves **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

[plʌm] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [plʌm] [rəʊlz]
Plum **Sauce** **for** **Plum** **Rolls**
李子 酱 为了 李子 卷

梅子卷用的梅子酱

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [plʌm] [dʒuːs]
1 **cup** **plum** **juice**
1 杯子 李子 汁

杯李子汁

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Combine **sugar** **,** **flour** **,** **and** **salt** **.**
结合 糖 , 面粉 , 和 盐 .

将糖、面粉和盐混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] .
Add **fruit** **juice** **and** **water** **and** **boil** **3** **minutes** **.**
添加 水果 汁 和 水 和 熬 3 分钟 .

加入果汁和水，煮沸3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .
Add **butter** **and** **lemon** **juice** **.**
添加 黄油 和 柠檬 汁 .

加入黄油和柠檬汁。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

['tʃɪkɪn] [pɒt] [paɪ]
Chicken Pot Pie
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
2½ tablespoons Minute Tapioca
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
Dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[dæʃ] [ɒv; əv] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
Dash of paprika
短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz]
2 cups cooked chicken , cut in pieces
2 杯子 煮熟 鸡 , 切 在 件

杯切块熟鸡肉

1¼ [kʌps] [mɪlk] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] [stɒk]
1¼ cups milk or chicken stock
1¼ 杯子 牛奶 或者 鸡 库存

1¼ 杯牛奶或鸡汤

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons melted butter
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[sɪks][tuː; tə][eit] [ʌn'beɪkt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪts] , [rəʊld] ¼ [ɪntʃ] [θɪk]
6 to 8 unbaked baking powder biscuits , rolled ¼ inch thick
6 到 8 未烘焙的 烘烤 粉末 饼干 , 滚动 ¼ 英寸 厚的

6至8块未烘焙的泡打粉饼干，擀成¼英寸厚

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] .
Combine ingredients in order given .
结合 原料 在 命令 给定 .

按顺序混合所有材料。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] ['kæsərəʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) - ['mɪnɪts] ,
Turn into greased casserole and bake in hot oven (425°F .) 25 minutes ,
转动 进入 涂油 沙锅 和 烤 在 热的 烤箱 (425°F .) - 分钟 ,

将面糊倒入抹了油的砂锅中，放入预热至 425°F（约 220°C）的烤箱中烘烤 25 分钟。

['stɜːrɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] [twaɪs] ['djʊərɪŋ] [fɜːst] - ['mɪnɪts] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] .
stirring mixture twice during first 10 minutes of baking .
搅拌 混合物 两次 期间 第一的 - 分钟 的 烘烤 .

在烘烤的前 10 分钟内搅拌混合物两次。

[pleɪs] ['bɪskɪts] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃə(r)]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [beɪkt] - ['mɪnɪts] ;
Place biscuits on top of chicken mixture after it has baked 10 minutes ;
地方 饼干 在 顶部 的 鸡 混合物 后 它 有 烘焙 - 分钟 ;

将饼干放在鸡肉混合物上，待其烘烤 10 分钟后即可使用；

[rɪˈtɜːn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [braʊn] .

return	to	oven	and	bake	12	to	15	minutes	longer	,	or	until	browned	.
返回	到	烤箱	和	烤	-	到	-	分钟	更长	,	或者	直到	棕色	.

放回烤箱，再烤 12 至 15 分钟，或烤至金黄色。

[sɜːrvz] [fɔːr] . -

Serves	4	.	30
服务	4	.	-

4.30人份

['kæljʊmet][paɪ] [krʌst]

Calumet	Pie	Crust
卡卢梅特	馅饼	地壳

卡鲁梅特派皮

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2½	cups	sifted	flour
2½	杯子	筛过的	面粉

2.5 杯过筛面粉

¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

¼	teaspoon	Calumet	Baking	Powder
¼	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] [kəʊld] ['ʃɔːtnɪŋ]

⅔	cup	cold	shortening
⅔	杯子	寒冷的	缩短

⅔ 杯冷起酥油

⅓ [kʌp] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ([ə'baʊt])

⅓	cup	cold	water	(	about	)
⅓	杯子	寒冷的	水	(	关于	)

约三分之一杯冷水

[sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['piːsɪz] [ɑː(r); ə(r)][ə'baʊt] [saɪz][ɒv; əv] [smɔːl] ['piːz] .

Cut	in	shortening	until	pieces	are	about	size	of	small	peas	.
切	在	缩短	直到	件	是	关于	尺寸	的	小的	豌豆	.

用切块法将起酥油加入面团中，直到面团呈豌豆大小的颗粒状。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)] (['prefrəbli] [aɪs]['wɔːtə(r)]) , [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['mɪksɪŋ] ['laɪtli] [wɪð] [fɔːk] .

Add	water	(	preferably	ice	water	)	,	a	small	amount	at	a	time	,	mixing	lightly	with	fork	.
添加	水	(	最好	冰	水	)	,	一个	小的	数量	在	一个	时间	,	混合	轻轻	和	叉	.

少量多次地加入水（最好是冰水），用叉子轻轻搅拌。

['hænd(ə)l][æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

Handle	as	little	as	possible	.
处理	作为	小的	作为	可能的	.

尽量少接触。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] ; [tʃɪl] ['θʌrəli] .
Wrap in waxed paper ; chill thoroughly .
裹 在 打蜡 纸 ; 寒意 彻底 .

用蜡纸包裹；彻底冷藏。

[rəʊl] [aʊt] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .
Roll out on slightly floured board .
卷 出去 在 轻微地 撒了面粉 木板 .

在撒了少许面粉的案板上擀开。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) .
Bake in hot oven (450°F .) .
烤 在 热的 烤箱 (450°F .) .

在高温烤箱（450°F）中烘烤。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['peɪstri] [fɔː(r); fə(r)] [naɪn] - [ɪntʃ] [tuː] - [krʌst] [paɪ] , [ɔː(r)] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃelz] .
Makes enough pastry for 9 - inch two - crust pie , or two 9 - inch pie shells .
制作 足够的 糕点 为了 9 - 英寸 二 - 地壳 馅饼 , 或者 二 9 - 英寸 馅饼 贝壳 .

可制作一个 9 英寸双层派皮，或两个 9 英寸派皮。

[paɪ] [ʃel] .
Pie Shell .
馅饼 壳 .

派皮。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ½ [ɒv; əv] ['peɪstri] [rəʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] ,
Line a 9 - inch pie plate with ½ of pastry rolled ⅛ inch thick ,
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 ½ 的 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 ,

在9英寸的派盘底部铺上½英寸厚、擀成⅛英寸厚的酥皮，

[ə'laʊɪŋ] ['peɪstri] [tuː; tə] [ɪk'stend] [wʌn] [ɪntʃ] [bɪ'jɒnd] [edʒ] ; [fɪt] ['luːsli] .
allowing pastry to extend 1 inch beyond edge ; fit loosely .
允许 糕点 到 延长 1 英寸 超过 边缘 ; 合身 松散地 .

让酥皮超出边缘 1 英寸；不要包得太紧。

[fəʊld] [edʒ] [bæk] [tuː; tə] [fɔːm] ['stændɪŋ] [rɪm] ; [fluːt] [wɪð] ['fɪŋgəz] .
Fold edge back to form standing rim ; flute with fingers .
折叠 边缘 后退 到 形式 常设 轮缘 ; 长笛 和 手指 .

将边缘向后折叠形成直立的边缘；用手指吹出凹槽。

[prɪk] [wɪð] [fɔːk] , [ɔː(r)] [laɪn] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [raɪs] [ɔː(r)] [biːnz] [tuː; tə] [həʊld]
Prick with fork , or line with waxed paper and fill with rice or beans to hold
刺 和 叉 , 或者 线 和 打蜡 纸 和 充满 和 米 或者 豆子 到 抓住
[ʃeɪp] .
shape .
形状 .

用叉子戳几个孔，或者铺上蜡纸，填入米饭或豆子以保持形状。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .)
Bake in hot oven (450°F .)
烤 在 热的 烤箱 (450°F .)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] , [rɪ'muːvɪŋ] [raɪs] ['ɑːftə(r)] [fɜːst] - ['mɪnɪts] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] .
15 minutes , removing rice after first 10 minutes of baking .
- 分钟 , 移除 米 后 第一的 - 分钟 的 烘烤 .

烘烤 10 分钟后取出米饭，共烤 15 分钟。

['lemən] [mə'ræŋ] [paɪ]
Lemon Meringue Pie
柠檬 蛋白酥皮 馅饼

柠檬蛋白酥皮派

1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1¼ cups sugar
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

½ [kʌp] [swɒnz] [daʊn] [keɪk] ['flaʊə(r)]
½ cup Swans Down Cake Flour
½ 杯子 天鹅 向下 蛋糕 面粉

½ 杯天鹅绒蛋糕粉

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[θriː] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
3 egg yolks , slightly beaten
3 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

3个蛋黄，略微打散

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 tablespoon grated lemon rind
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] [beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 baked 9 - inch pie shell
1 烘焙 9 - 英寸 馅饼 壳

个烤好的 9 英寸派皮

[θriː] [eg] ['waɪts]
3 egg whites
3 蛋 白人

3个蛋清

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
6 tablespoons sugar
6 汤匙 糖

6汤匙糖

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][ɪn][tɒp][ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]
Combine sugar , flour , and salt in top of double boiler ; add water and
结合 糖 , 面粉 , 和 盐 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ; 添加 水 和
[eg] [jəʊk] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .
egg yolks , mixing thoroughly .
蛋 蛋黄 , 混合 彻底 .

将糖、面粉和盐放入双层蒸锅的上层；加入水和蛋黄，充分搅拌。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Place over rapidly boiling water and cook 10 minutes , stirring constantly .
地方 超过 快速 沸腾 水 和 厨师 - 分钟 , 搅拌 不断地 .

隔水煮10分钟，不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]['leмən][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] .

Remove	**from**	**boiling**	**water**	**;**	**add**	**lemon**	**juice**	**and**	**rind**	**.**
消除	从	沸腾	水	;	添加	柠檬	汁	和	果皮	.

从沸水中取出；加入柠檬汁和柠檬皮。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[tɜːn] ['ɪntuː][paɪ] [ʃel] .

Turn	**into**	**pie**	**shell**	**.**
转动	进入	馅饼	壳	.

做成馅饼皮。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] ['fəʊmi] [θruː'aʊt] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**foamy**	**throughout**	**;**	**add**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**at**	**a**	**time**
打	蛋	白人	直到	泡沫状	自始至终	;	添加	糖	,	2	汤匙	在	一个	时间

,

,

,

将蛋白打发至完全起泡；一次加入2汤匙糖，分次加入。

['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['blendɪd] .

beating	**after**	**each**	**addition**	**until**	**sugar**	**is**	**blended**	**.**
殴打	后	每个	添加	直到	糖	是	混合	.

每次加入糖后都要搅拌，直到糖完全融合。

[ðen] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [stænd][ɪn] [piːks] .

Then	**continue**	**beating**	**until**	**mixture**	**will**	**stand**	**in**	**peaks**	**.**
然后	继续	殴打	直到	混合物	将要	站立	在	高峰	.

然后继续搅拌，直到混合物形成尖峰状。

[paɪl] ['laɪtli] [ɒn] ['fɪlɪŋ] .

Pile	**lightly**	**on**	**filling**	**.**
桩	轻轻	在	填充	.

馅料要少放。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**15**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**browned**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	,	或者	直到	棕色	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 15 分钟，或直至呈棕色。

['tʃɒklət] [kriːm] [paɪ]

Chocolate	**Cream**	**Pie**
巧克力	奶油	馅饼

巧克力奶油派

[θriː] [sk'weəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]

3	**squares**	**Baker's**	**Unsweetened**	**Chocolate**
3	正方形	面包师的	无糖	巧克力

3块贝克牌无糖巧克力

2½ [kʌps] [mɪlk]

2½	**cups**	**milk**
2½	杯子	牛奶

2.5 杯牛奶

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]

6	tablespoons	flour
6	汤匙	面粉

6汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]

2	egg	yolks	,	slightly	beaten
2	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

2个蛋黄，略微打散

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]

1	baked	9	-	inch	pie	shell
1	烘焙	9	-	英寸	馅饼	壳

个烤好的 9 英寸派皮

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts]

2	egg	whites
2	蛋	白人

2个蛋清

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

4	tablespoons	sugar
4	汤匙	糖

4汤匙糖

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Add	chocolate	to	milk	and	heat	in	double	boiler	.
添加	巧克力	到	牛奶	和	热	在	双倍的	锅炉	.

将巧克力加入牛奶中，隔水加热。

[wen] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] , [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .

When	chocolate	is	melted	,	beat	with	rotary	egg	beater	until	blended	.
什么时候	巧克力	是	融化	,	打	和	旋转	蛋	击打者	直到	混合	.

巧克力融化后，用电动打蛋器搅拌至混合均匀。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd]

Combine	sugar	,	flour	,	and	salt	;	add	gradually	to	chocolate	mixture	and
结合	糖	,	面粉	,	和	盐	;	添加	逐步地	到	巧克力	混合物	和

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] ,

cook	until	thickened	,
厨师	直到	增稠	,

将糖、面粉和盐混合；逐渐加入巧克力混合物中，煮至浓稠。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ; [ðen] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .

stirring	constantly	;	then	continue	cooking	10	minutes	,	stirring	occasionally	.
搅拌	不断地	;	然后	继续	烹饪	-	分钟	,	搅拌	偶尔	.

不断搅拌；然后继续煮10分钟，偶尔搅拌。

[pɔː(r)] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [eg] [jəʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] ;

Pour	small	amount	of	mixture	over	egg	yolks	,	stirring	vigorously	;
倒	小的	数量	的	混合物	超过	蛋	蛋黄	,	搅拌	大力	;

将少量混合物倒在蛋黄上，用力搅拌；

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

return	to	double	boiler	and	cook	2	minutes	longer	.
返回	到	双倍的	锅炉	和	厨师	2	分钟	更长	.

放回双层蒸锅，再煮2分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Remove	from	boiling	water	;	add	butter	and	vanilla	.
消除	从	沸腾	水	;	添加	黄油	和	香草	.

从沸水中取出；加入黄油和香草精。

[kuːl] .

Cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[tɜːn] ['ɪntuː] [paɪ] [ʃel] .

Turn	into	pie	shell	.
转动	进入	馅饼	壳	.

做成馅饼皮。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] ['fəʊmi] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,

Beat	egg	whites	until	foamy	;	add	sugar	,	2	tablespoons	at	a	time	,
打	蛋	白人	直到	泡沫状	;	添加	糖	,	2	汤匙	在	一个	时间	,

将蛋白打发至起泡；每次加入2汤匙糖，分次加入。

['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['blendɪd] .

beating	after	each	addition	until	sugar	is	blended	.
殴打	后	每个	添加	直到	糖	是	混合	.

每次加入糖后都要搅拌，直到糖完全融合。

[ðen] [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [wɪl] [stænd] [ɪn] [piːks] .

Then	continue	beating	until	mixture	will	stand	in	peaks	.
然后	继续	殴打	直到	混合物	将要	站立	在	高峰	.

然后继续搅拌，直到混合物形成尖峰状。

[paɪl] ['laɪtli] [ɒn] ['fɪlɪŋ] .

Pile	lightly	on	filling	.
桩	轻轻	在	填充	.

馅料要少放。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .) - ['mɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	350°F	.	)	15	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)	-	分钟	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤15分钟。

[red] ['tʃeri] [paɪ]

Red	Cherry	Pie
红色的	樱桃	馅饼

红樱桃派

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

2½	tablespoons	Minute	Tapioca
2½	汤匙	分钟	木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon melted butter
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

2½ [kʌps] [kænd] , ['saʊə(r)] [red] ['tʃeriz] , ['pɪtɪd] [ænd; ənd] [dreɪnd]
2½ cups canned , sour red cherries , pitted and drained
2½ 杯子 罐装 , 酸的 红色的 樱桃 , 凹坑 和 排水

2.5 杯罐装酸红樱桃，去核沥干

[wʌn] [kʌp] ['tʃeri] [dʒuːs]
1 cup cherry juice
1 杯子 樱桃 汁

杯樱桃汁

[wʌn] ['resəpi] ['kæljʊmet] [paɪ] [krʌst]
1 recipe Calumet Pie Crust
1 食谱 卡卢梅特 馅饼 地壳

1份卡鲁梅特派皮配方

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['bʌtə(r)] , ['tʃeriz] , [ænd; ənd] ['tʃeri] [dʒuːs] ; [let] [stænd]
Combine Minute Tapioca , sugar , salt , butter , cherries , and cherry juice ; let stand
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 樱桃 , 和 樱桃 汁 ; 让 站立
[waɪl] ['peɪstri] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .
while pastry is being made .
尽管 糕点 是 存在 制成 .

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、樱桃和樱桃汁混合；静置片刻，同时制作糕点。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ['peɪstri] [rəʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅛ inch thick .
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 .

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð] ['tʃeri] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] ['mɔɪsn] [edʒ] [ɒv; əv] [krʌst] .
Fill with cherry mixture and moisten edge of crust .
充满 和 樱桃 混合物 和 濡 边缘 的 地壳 .

填入樱桃馅料，并将饼皮边缘沾湿。

[meɪk] ['sevrəl] [slɪts] [ɪn] [tɒp] [krʌst] [fɔː(r); fə(r)] [ɪ'skeɪp] [ɒv; əv] [stiːm] , [ðen] [ə'dʒʌst] [ɒn] [fɪld] [krʌst] .
Make several slits in top crust for escape of steam , then adjust on filled crust .
制作 一些 缝隙 在 顶部 地壳 为了 逃脱 的 蒸汽 , 然后 调整 在 已填 地壳 .

在饼皮顶部划几道口子，以便蒸汽排出，然后调整饼皮以盖住馅料。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .)
Bake in hot oven (450°F .)
烤 在 热的 烤箱 (450°F .)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] ; [ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] (350°F .) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)]
15 minutes ; then decrease heat to moderate (350°F .) and bake 30 minutes longer
- 分钟 ; 然后 减少 热 到 缓和 (350°F .) 和 烤 - 分钟 更长
,
,
,

烤15分钟；然后将温度调至中火（350°F），再烤30分钟。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] [ænd; ənd] [krʌst] [ɪz] [braʊn] . -
or until filling is cooked and crust is browned . 31
或者 直到 填充 是 煮熟 和 地壳 是 棕色 . -

或者直到馅料熟透、饼皮呈金黄色为止。31

[diːp] - [dɪʃ] ['æp(ə)l][paɪ]
Deep - dish Apple Pie
深的 - 盘子 苹果 馅饼

深盘苹果派

[wʌn]['resəpi]['kæljʊmet][paɪ] [krʌst] ([peɪdʒ] -)
1 recipe Calumet Pie Crust (page 30)
1 食谱 卡卢梅特 馅饼 地壳 (页 -)

1. 卡鲁梅特派皮配方（第30页）

[fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['æplz] , ['θɪnli] [slaɪst]
4 to 6 apples , thinly sliced
4 到 6 苹果 , 薄薄的 切片

4至6个苹果，切成薄片

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

⅛ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
⅛ teaspoon nutmeg
⅛ 茶匙 肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp]['wɔːtə(r)]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[laɪn] [saɪdz]['əʊnli][ɒv; əv] [diːp] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv]['peɪstri] [rəʊld] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ,
Line sides only of deep baking dish with a strip of pastry rolled ¼ inch thick ,
线 侧面 仅有的 的 深的 烘烤 盘子 和 一个 条 的 糕点 滚动 ¼ 英寸 厚的 ,

用擀成¼英寸厚的酥皮条铺满深烤盘的侧面，

[ə'dʒʌstɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][səʊ] [ðæt] ['peɪstri] ['kɒmz] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] ['bɒtəm] [ænd; ənd][ɪk'stendz; ek-]['əʊvə(r)]
adjusting it so that pastry comes within ½ inch of bottom and extends over
调整 它 所以 那 糕点 来 之内 ½ 英寸 的 底部 和 扩展 超过
[rɪm][ɒv; əv] [dɪʃ] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][paɪ] .
rim of dish as for pie .
轮缘 的 盘子 作为 为了 馅饼 .

调整酥皮，使酥皮距离盘底 ½ 英寸，并像做馅饼一样延伸到盘子边缘。

[fɪl] [wɪð] ['æplz] .
Fill with apples .
充满 和 苹果 .

装满苹果。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] ['æplz] .

Combine	**sugar**	**,**	**cinnamon**	**,**	**and**	**nutmeg**	**,**	**and**	**sprinkle**	**over**	**apples**	**.**
结合	糖	,	肉桂	,	和	肉豆蔻	,	和	撒	超过	苹果	.

将糖、肉桂和肉豆蔻混合，撒在苹果上。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

Add	**water**	**and**	**dot**	**with**	**butter**	**.**
添加	水	和	点	和	黄油	.

加水，点缀上黄油。

[rəʊl] [rɪ'meɪnɪŋ] ['peɪstri] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ; [kʌt] ['sevrəl] [slɪts][tuː; tə] [ə'laʊ] [ɪ'skeɪp] [ɒv; əv] [stiːm] ,

Roll	**remaining**	**pastry**	**¼**	**inch**	**thick**	**;**	**cut**	**several**	**slits**	**to**	**allow**	**escape**	**of**	**steam**	**,**
卷	其余的	糕点	¼	英寸	厚的	;	切	一些	缝隙	到	允许	逃脱	的	蒸汽	,

将剩余的面团擀成¼英寸厚；切几个小口以便蒸汽排出。

[ænd; ənd] [pleɪs] ['əʊvə(r)] [fɪld] [dɪʃ] .

and	**place**	**over**	**filled**	**dish**	**.**
和	地方	超过	已填	盘子	.

然后放在装满食物的盘子上。

[pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] .

Press	**edges**	**together**	**.**
按	边缘	一起	.

将边缘压在一起。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (450°F .)

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)

在高温烤箱（450°F/230°C）中烘烤。

- ['mɪnɪts] ; [ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] (350°F .) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)]

15	**minutes**	**;**	**then**	**decrease**	**heat**	**to**	**moderate**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**and**	**bake**	**45**	**minutes**	**longer**
-	分钟	;	然后	减少	热	到	缓和	(	350°F	.	)	和	烤	-	分钟	更长

,

,

,

烤15分钟；然后将温度调至中火（350°F），再烤45分钟。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .

or	**until**	**apples**	**are**	**tender**	**.**
或者	直到	苹果	是	投标	.

或者直到苹果变软为止。

[sɜːrvz] [eit] .

Serves	**8**	**.**
服务	8	.

可供 8 人食用。

['tʃeri] ['kɒblə(r)]

Cherry	**Cobbler**
樱桃	皮匠

樱桃馅饼

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

3	**tablespoons**	**Minute**	**Tapioca**
3	汤匙	分钟	木薯

3汤匙速溶木薯粉

¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[θriː] [kʌps] [kænd] , ['saʊə(r)] [red] ['tʃeriz] , ['pɪtɪd] [ænd; ənd] [dreɪnd]

3	cups	canned	,	sour	red	cherries	,	pitted	and	drained
3	杯子	罐装	,	酸的	红色的	樱桃	,	凹坑	和	排水

3杯罐装酸红樱桃，去核沥干水分

[wʌn] [kʌp] ['tʃeri] [dʒuːs]

1	cup	cherry	juice
1	杯子	樱桃	汁

杯樱桃汁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	cups	sifted	flour
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	Calumet	Baking	Powder
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]

6	tablespoons	butter	or	other	shortening
6	汤匙	黄油	或者	其他	缩短

6汤匙黄油或其他起酥油

¾ [kʌp] [mɪlk] ([əˈbaʊt])

¾	cup	milk	(	about	)
¾	杯子	牛奶	(	关于	)

¾ 杯牛奶（约）

[kəmˈbaɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , ['tʃeriz] , ['tʃeri] [dʒuːs] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [let]

Combine	Minute	Tapioca	,	sugar	,	cherries	,	cherry	juice	,	and	butter	,	and	let
结合	分钟	木薯	,	糖	,	樱桃	,	樱桃	汁	,	和	黄油	,	和	让

[stænd] [waɪl] [krʌst] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .

stand	while	crust	is	being	made	.
站立	尽管	地壳	是	存在	制成	.

将速溶木薯粉、糖、樱桃、樱桃汁和黄油混合，静置片刻，同时制作饼皮。

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	and	salt	,	and	sift	again	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	和	盐	,	和	筛	再次	.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Cut	in	shortening	.
切	在	缩短	.

加入起酥油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌnˈtɪl] [sɒft] [dəʊ] [ɪz] [fɔːmd] .

Add	milk	gradually	,	stirring	until	soft	dough	is	formed	.
添加	牛奶	逐步地	,	搅拌	直到	柔软的	面团	是	形成	.

慢慢加入牛奶，搅拌至形成柔软的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ɔː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

Turn	**out**	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**and**	**knead**	**30**	**seconds**	**,**	**or**	**enough**	**to**
转动	出去	在	轻微地	撒了面粉	木板	和	揉	-	秒	,	或者	足够的	到

[ʃeɪp] .

shape	**.**
形状	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏 30 秒，或揉至成形即可。

[rəʊl] ⅔ [ɒv; əv] [dəʊ] [ɪn] [strɪp] , [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [waɪd] [ænd; ənd] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ;

Roll	**⅔**	**of**	**dough**	**in**	**strip**	**,**	**2**	**inches**	**wide**	**and**	**¼**	**inch**	**thick**	**;**
卷	⅔	的	面团	在	条	,	2	英寸	宽的	和	¼	英寸	厚的	;

将 2/3 的面团擀成 2 英寸宽、1/4 英寸厚的长条；

[fɪt] ['ɪntuː] [eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [pæn] , ['laɪnɪŋ] [saɪdz] [wel] .

fit	**into**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**pan**	**,**	**lining**	**sides**	**well**	**.**
合身	进入	8	×	8	×	2	-	英寸	平底锅	,	衬垫	侧面	出色地	.

放入 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中，并铺好四周。

[fɪl] [wɪð] ['tʃeri] ['mɪkstʃə(r)] .

Fill	**with**	**cherry**	**mixture**	**.**
充满	和	樱桃	混合物	.

填入樱桃馅料。

[rəʊl] [rɪ'meɪnɪŋ] ⅓ [ɒv; əv] [dəʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] ;

Roll	**remaining**	**⅓**	**of**	**dough**	**¼**	**inch**	**thick**	**;**
卷	其余的	⅓	的	面团	¼	英寸	厚的	;

将剩余的三分之一面团擀成¼英寸厚；

[wɪð] [ʃɑːp] [naɪf] [meɪk] [slɪts] [tuː; tə] [pə'mɪt] [ɪ'skeɪp] [ɒv; əv] [stiːm] .

with	**sharp**	**knife**	**make**	**slits**	**to**	**permit**	**escape**	**of**	**steam**	**.**
和	锋利的	刀	制作	缝隙	到	允许	逃脱	的	蒸汽	.

用锋利的刀划出缝隙，以便蒸汽逸出。

[fɪt] ['əʊvə(r)] ['tʃeriz] , ['presɪŋ] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] .

Fit	**over**	**cherries**	**,**	**pressing**	**edges**	**together**	**.**
合身	超过	樱桃	,	紧迫	边缘	一起	.

将樱桃包好，边缘捏合在一起。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F .) - ['mɪnɪts] ; [rɪ'djuːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] (350°F .) ; [beɪk] -

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°F**	**.**	**)**	**15**	**minutes**	**;**	**reduce**	**heat**	**to**	**moderate**	**(**	**350°F**	**.**	**)**	**;**	**bake**	**20**
烤	在	热的	烤箱	(	450°F	.	)	-	分钟	;	减少	热	到	缓和	(	350°F	.	)	;	烤	-

['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

minutes	**longer**	**.**
分钟	更长	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 15 分钟；将温度调至中温（350°F）；再烘烤 20 分钟。

['krɪsməs] [plʌm] ['pʊdɪŋ]

Christmas	**Plum**	**Pudding**
圣诞节	李子	布丁

圣诞李子布丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**Calumet**	**Baking**	**Powder**
2	茶匙	卡卢梅特	烘烤	粉末

2茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
¼ teaspoon allspice
¼ 茶匙 多香果

¼茶匙五香粉

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [fɪgz]
¼ cup chopped figs
¼ 杯子 切碎 无花果

¼ 杯切碎的无花果

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]
½ cup raisins
½ 杯子 葡萄干

半杯葡萄干

½ [kʌp] ['kʌrənts]
½ cup currants
½ 杯子 醋栗

半杯醋栗

¼ [kʌp] [slaɪst] ['sɪtrən]
¼ cup sliced citron
¼ 杯子 切片 香橼

¼ 杯切片香橼

¼ [kʌp] ['kændid] ['tʃeriz] , ['kwɔːtəd]
¼ cup candied cherries , quartered
¼ 杯子 脯 樱桃 , 四分

¼ 杯糖渍樱桃，切成四瓣

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kændid] ['ɒrɪndʒ] [piːl] , [tʃɒpt]
1 tablespoon candied orange peel , chopped
1 汤匙 脯 橙子 果皮 , 切碎

1汤匙切碎的糖渍橙皮

¼ [kʌp] [blɑːntʃt] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['ɑːməndz]
¼ cup blanched and chopped almonds
¼ 杯子 焯水 和 切碎 杏仁

¼ 杯去皮切碎的杏仁

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['æp(ə)l]
½ cup chopped apple
½ 杯子 切碎 苹果

半杯切碎的苹果

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['suːɪt; 'sjuːɪt]
½ cup chopped suet
½ 杯子 切碎 羊脂

半杯切碎的牛油

½ [kʌp] [mə'læsɪz]
½ cup molasses
½ 杯子 糖蜜

半杯糖蜜

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] ,
Sift flour once , measure , add baking powder , soda , salt , and spices ,
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 , 和 香料 ,
[ænd; ənd] [sɪft] [tə'geðə(r)] [θriː] [taɪmz] .
and sift together three times .
和 筛 一起 三 时代 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、小苏打、盐和香料，然后一起过筛三次。

[sɪft] ½ [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [draɪd] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːvd] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] ,
Sift ½ cup of flour mixture over dried and preserved fruits and nuts ,
筛 ½ 杯子 的 面粉 混合物 超过 干燥 和 保存完好 水果 和 坚果 ,
[ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
and mix well .
和 混合 出色地 .

将 1/2 杯面粉混合物筛入干果、蜜饯和坚果中，并充分混合。

[kəm'baɪn] ['æp(ə)l] , ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [mə'læsɪz] , [egz] , [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)]
Combine apple , suet , molasses , eggs , and milk ; add to flour mixture
结合 苹果 , 羊脂 , 糖蜜 , 鸡蛋 , 和 牛奶 ; 添加 到 面粉 混合物
[ænd; ənd] [biːt] ['θʌrəli] .
and beat thoroughly .
和 打 彻底 .

将苹果、牛油、糖蜜、鸡蛋和牛奶混合；加入面粉混合物中，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add fruit and nuts .
添加 水果 和 坚果 .

加入水果和坚果。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [məʊldz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔ [fʊl] ; ['kʌvə(r)] ['taɪtli] .
Turn into greased molds , filling them ⅔ full ; cover tightly .
转动 进入 涂油 模具 , 填充 他们 ⅔ 满的 ; 覆盖 紧紧 .

将面糊倒入抹了油的模具中，填至三分之二满；盖紧。

[stiːm] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊəz] .
Steam about 3 hours .
蒸汽 关于 3 小时 .

蒸煮约3小时。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['bʌtəskɒtʃ] [hɑːd] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) .
Serve hot with Butterscotch Hard Sauce (page 18) .
服务 热的 和 奶油糖果 难的 酱 (页 -) .

趁热佐以奶油糖硬酱（第 18 页）。

[sɜːrvz] - .
Serves **12** **.**
服务 - .

可供 12 人食用。

[stiːmd] [bræn] ['pʊdɪŋ]
Steamed **Bran** **Pudding**
蒸 麸 布丁

蒸麸布丁

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

2¼ ['tiːspuːn] ['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2¼ **teaspoons** **Calumet** **Baking** **Powder**
2¼ 茶匙 卡卢梅特 烘烤 粉末

2¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [poʊsts] [həʊl] [bræn]
1 **cup** **Post's** **Whole** **Bran**
1 杯子 帖子 所有的 麸

杯 Post's 全麦麸皮

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
⅓ **cup** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
⅓ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

⅓ 杯红糖，压实

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] , ['faɪnli] [kʌt]
1 **cup** **raisins** **,** **finely** **cut**
1 杯子 葡萄干 , 精细地 切

杯切碎的葡萄干

[wʌn] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n]
1 **egg** **,** **well** **beaten**
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

¼ [kʌp] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **molasses**
¼ 杯子 糖蜜

¼ 杯糖蜜

⅓ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅓ **cup** **melted** **butter** **or** **other** **shortening**
⅓ 杯子 融化 黄油 或者 其他 缩短

⅓ 杯融化的黄油或其他起酥油

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .
Sift **flour** **once** **,** **measure** **,** **add** **baking** **powder** **and** **salt** **,** **and** **sift** **again** **.**
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 和 盐 , 和 筛 再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[ˌeɪ diː 'diː][poʊsts] [həʊl] [bræn] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd]['reɪzɪnz] ; [mɪks] [wel] .

Add	Post's	Whole	Bran	,	sugar	,	and	raisins	;	mix	well	.
添加	帖子	所有的	麸	,	糖	,	和	葡萄干	;	混合	出色地	.

加入 Post 全麦麸皮、糖和葡萄干；搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [eg] , [mə'læsɪz] , ['ʃɔːtnɪŋ] , [ænd; ənd][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd]

Combine	egg	,	molasses	,	shortening	,	and	milk	;	add	to	flour	mixture	and
结合	蛋	,	糖蜜	,	缩短	,	和	牛奶	;	添加	到	面粉	混合物	和

[biːt] ['θʌrəli] .

beat	thoroughly	.
打	彻底	.

将鸡蛋、糖蜜、起酥油和牛奶混合；加入面粉混合物中，充分搅拌。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] [məʊldz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ⅔ [fʊl] ; ['kʌvə(r)] ['taɪtli] .

Turn	into	greased	molds	,	filling	them	⅔	full	;	cover	tightly	.
转动	进入	涂油	模具	,	填充	他们	⅔	满的	;	覆盖	紧紧	.

将面糊倒入抹了油的模具中，填至三分之二满；盖紧。

[stiːm] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['aʊəz] , [dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn][saɪz][ɒv; əv][məʊld] ;

Steam	2	to	3	hours	,	depending	upon	size	of	mold	;
蒸汽	2	到	3	小时	,	取决于	之上	尺寸	的	模具	;

蒸煮2至3小时，具体时间取决于模具大小；

[stiːm] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][məʊldz][wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd] - ['mɪnɪts] .

steam	individual	molds	1	hour	and	20	minutes	.
蒸汽	个人	模具	1	小时	和	-	分钟	.

将单个模具蒸煮 1 小时 20 分钟。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [fruːt] [sɔːs] [ɔː(r)] ['bʌtəskɒtʃ] [hɑːd] [sɔːs] ([peɪdʒ] -) , [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .

Serve	hot	with	fruit	sauce	or	Butterscotch	Hard	Sauce	(	page	18	)	,	as	desired	.
服务	热的	和	水果	酱	或者	奶油糖果	难的	酱	(	页	-	)	,	作为	想要的	.

趁热食用，可搭配水果酱或奶油糖硬酱（第 18 页），根据个人喜好选择。

[sɜːrvz] [eɪt][tuː; tə] - . -

Serves	8	to	10	.	32
服务	8	到	-	.	-

可供 8 至 10 人食用。32

[get] [ðɪs] [bʊk] —

Get	this	book	—
得到	这	书	—

买这本书——

“ [ɔːl] [ə'baʊt] [həʊm] ['beɪkɪŋ]

“	All	About	Home	Baking
“	全部	关于	家	烘烤

“关于家庭烘焙的一切”

” [lɜːn] [ðə; ði] [həʊl] [ɑːt][ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] [ɪn] - ['iːzi] ['pɪktʃə(r)] - ['lesnz] !

”	Learn	the	whole	art	of	baking	in	23	easy	picture	-	lessons	!
”	学习	这	所有的	艺术	的	烘烤	在	-	简单的	图片	-	课程	!

“通过23节简单的图文课程，学习烘焙的全部艺术！”

['ɔːlməʊst][laɪk][ə; eɪ] ['muːvi] . . . [ðiːz] [step] - [baɪ] - [step] ['pɪktʃəz] !

Almost	like	a	movie	.	.	.	these	step	-	by	-	step	pictures	!
几乎	喜欢	一个	电影	.	.	.	这些	步	-	经过	-	步	图片	!

简直就像电影一样.....这些步骤图！

[wʌn] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] ['əʊvə(r)]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːtʃɪŋ]

1	Chocolate	is	melted	over	water	to	prevent	scorching
1	巧克力	是	融化	超过	水	到	防止	灼热

1. 巧克力隔水融化以防止烧焦。

[ˌtuːˈtuː] [biːt] [eg] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel]

2	Beat	egg	;	add	to	creamed	mixture	and	mix	well
2	打	蛋	;	添加	到	奶油	混合物	和	混合	出色地

2. 将鸡蛋打散；加入奶油混合物中，搅拌均匀。

[θriː] [blend] ['tʃɒklət] [wɪð] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃə(r)]

3	Blend	chocolate	with	butter	,	sugar	,	and	egg	mixture
3	混合	巧克力	和	黄油	,	糖	,	和	蛋	混合物

3. 将巧克力与黄油、糖和鸡蛋混合物混合

[fɔːr] [beɪk] ['tʃɒklət] [keɪk] [æt; ət] ['slaɪtli] ['ləʊə(r)] ['temprətʃə(r)]

4	Bake	chocolate	cake	at	slightly	lower	temperature
4	烤	巧克力	蛋糕	在	轻微地	降低	温度

4. 用稍低的温度烘烤巧克力蛋糕

['resəpɪz] [ə'ləʊn][kæn; kən]['nevə(r)] [tel] [juː; jʊ][ɔːl][ðə; ði] [θɪŋz] [juː; jʊ] [niːd] [tuː; tə] [nəʊ] [fɔː(r); fə(r)]

Recipes	alone	can	never	tell	you	all	the	things	you	need	to	know	for
食谱	独自的	能	绝不	告诉	你	全部	这	事物	你	需要	到	知道	为了

['pɜːfɪkt] ['beɪkɪŋ] .

perfect	baking	.
完美的	烘烤	.

单靠食谱永远无法告诉你完美烘焙所需的所有知识。

[nɒt] ['iːv(ə)n][ðə; ði] [kəm'pliːt] [ænd; ənd] ['keəfəli] ['wɜːdɪd] ['resəpɪz][ɪn] “ [ðə; ði]['kæljʊmet] [bʊk] [ɒv; əv]

Not	even	the	complete	and	carefully	worded	recipes	in	“	The	Calumet	Book	of
不是	甚至	这	完全的	和	小心	措辞	食谱	在	“	这	卡卢梅特	书	的

['ʌv(ə)n] ['traɪʌmfs] .

Oven	Triumphs	.
烤箱	胜利	.

甚至连《卡鲁梅特烤箱烹饪大全》中完整且措辞严谨的食谱也不例外。

” [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] ['pɪktʃəz] [ænd; ənd][step] - [baɪ] - [step][də'rekʃ(ə)nz][tuː; tə] [ʃəʊ] [juː; jʊ][ðə; ði][faɪn] [pɔɪnts]

”	It	takes	pictures	and	step	-	by	-	step	directions	to	show	you	the	fine	points
”	它	需要	图片	和	步	-	经过	-	步	方向	到	展示	你	这	美好的	积分

[ðæt] [meɪk] ['beɪkɪŋ] ['iːzi] [ænd; ənd][ɪn'veəriəbli] [sək'sesf(ə)l] .

that	make	baking	easy	and	invariably	successful	.
那	制作	烘烤	简单的	和	总是	成功的	.

“它通过图片和分步说明，向您展示让烘焙变得简单且总是成功的精髓所在。”

“ [ɔːl] [ə'baʊt] [həʊm] ['beɪkɪŋ] ” [ɪz][ə; eɪ] [njuː] [bʊk] , [dʒʌst] ['pʌblɪʃt] [ðɪs] [jɪə(r)] ,

“	All	About	Home	Baking	”	is	a	new	book	,	just	published	this	year	,
“	全部	关于	家	烘烤	”	是	一个	新的	书	,	只是	已发布	这	年	,

《家庭烘焙大全》是一本今年刚刚出版的新书。

[ðæt] [brɪŋz] [juː; jʊ][ə; eɪ] [kəm'pliːt] [set][ɒv; əv] [sʌtʃ] ['beɪkɪŋ] ['pɪktʃəz] [ænd; ənd][də'rekʃ(ə)nz] .

that	brings	you	a	complete	set	of	such	baking	pictures	and	directions	.
那	带来	你	一个	完全的	放	的	这样的	烘烤	图片	和	方向	.

它为您提供了一整套此类烘焙图片和说明。

[telz] [juː; jʊ][ɔːl][ðə; ði] [θɪŋz] [ðæt] ['resəpɪz][hæv; həv][tuː; tə] [teɪk] [fɔː(r); fə(r)]['grɑːntɪd] — [haʊ] [tuː; tə]

Tells	you	all	the	things	that	recipes	have	to	take	for	granted	—	how	to
讲述	你	全部	这	事物	那	食谱	有	到	拿	为了	的确	—	如何	到

['meʒə(r)] ,

measure	,
措施	,

它会告诉你食谱中所有必须默认的事情——如何测量，

[sɪft] , [kriːm] , [biːt] , [fəʊld] , [prɪ'peə(r)][pænz] , ['regjuleɪt] ['ʌvnz] .

sift	,	cream	,	beat	,	fold	,	prepare	pans	,	regulate	ovens	.
筛	,	奶油	,	打	,	折叠	,	准备	平底锅	,	调节	烤箱	.

过筛、搅打、搅拌、翻拌、准备烤盘、调节烤箱。

[waɪ] [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd][mɪks][ə; eɪ] [waɪt] [keɪk] [wʌn] [wei] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tʃɒklət] [keɪk] [ə'nʌðə(r)] .

Why	you	should	mix	a	white	cake	one	way	and	a	chocolate	cake	another	.
为什么	你	应该	混合	一个	白色的	蛋糕	一	方式	和	一个	巧克力	蛋糕	其他	.

为什么白蛋糕和巧克力蛋糕的制作方法应该不同?

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['bɪskɪts] ['fleɪki] , ['wɔfəlz] ['tendə(r)] , ['mʌfɪn] [wɪ'ðaʊt] ['tʌnlz] .

How	to	make	biscuits	flaky	,	waffles	tender	,	muffins	without	tunnels	.
如何	到	制作	饼干	片状的	,	华夫饼	投标	,	松饼	没有	隧道	.

如何做出酥脆的饼干、松软的华夫饼和没有隧道的松饼。

[haʊ] [ænd; ənd] [wen] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [keɪks] [frɒm; frəm][pænz] .

How	and	when	to	remove	cakes	from	pans	.
如何	和	什么时候	到	消除	蛋糕	从	平底锅	.

如何以及何时将蛋糕从烤盘中取出。

[trɪks] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['pɜːfɪkt] [paɪ] [krʌst] , ['nevə(r)] - [feɪl] ['frɒstɪŋ] [ænd; ənd] [mə'ræŋz] .

Tricks	in	making	perfect	pie	crust	,	never	-	fail	frostings	and	meringues	.
技巧	在	制作	完美的	馅饼	地壳	,	绝不	-	失败	糖霜	和	蛋白酥皮	.

制作完美派皮、永不失败的糖霜和蛋白酥皮的秘诀。

['truːli] — [ðə; ði][məʊst]['helpf(ə)l] ['beɪkɪŋ] [bʊk] [juː; jʊ]['evə(r)] [sɔː] .

Truly	—	the	most	helpful	baking	book	you	ever	saw	.
真的	—	这	最多	有帮助	烘烤	书	你	曾经	锯	.

确实——这是你见过的最有用的烘焙书。

- ['peɪdʒɪz] , [wɪð] - ['pɪktʃəz] . . . - ['resəpɪz][ɪn][ɔːl] , [beɪst] [ɒn] - [kiː] ['resəpɪz] .

144	pages	,	with	156	pictures	.	.	.	185	recipes	in	all	,	based	on	23	key	recipes	.
-	页面	,	和	-	图片	.	.	.	-	食谱	在	全部	,	基于	在	-	钥匙	食谱	.

共 144 页，含 156 张图片.....总共 185 个食谱，基于 23 个核心食谱。

['glɔːriəs] ['kʌlə(r)] [pleɪts] . . . - ['peɪdʒɪz][ɒv; əv][m'ɛnjuːz][ænd; ənd]['teɪb(ə)l] - ['setɪŋz] . . . [baʊnd] [ɪn]

Glorious	color	plates	.	.	.	14	pages	of	menus	and	table	-	settings	.	.	.	bound	in
辉煌	颜色	盘子	.	.	.	-	页面	的	菜单	和	桌子	-	设置	.	.	.	边界	在

['wɒʃəbl] [klɒθ] ['kʌvəz] [ɒv; əv] ['jeləʊ] [ænd; ənd] [bluː] .

washable	cloth	covers	of	yellow	and	blue	.
可洗的	布	封面	的	黄色的	和	蓝色的	.

精美的彩色插图.....14 页菜单和餐桌布置图.....采用黄色和蓝色可水洗布面精装。

[ɪf] [juː; jʊ][doʊnt] [θɪŋk] " [ɔːl] [ə'baʊt] [həʊm] ['beɪkɪŋ] " [ɪz] [wɜːθ] $1 . - . . . [dʒʌst] [rɪ'tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]

If	you	don't	think	"	All	About	Home	Baking	"	is	worth	$1	.	00	.	.	.	just	return	it	to
如果	你	不	思考	"	全部	关于	家	烘烤	"	是	值得	$1	.	-	.	.	.	只是	返回	它	到

[juː 'es] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [wiːk] [ænd; ənd][wiː; wi] [wɪl] ['glædli] [send] [bæk] [jɔː(r); jə(r)] 25¢ .

us	within	one	week	and	we	will	gladly	send	back	your	25¢	.
我们	之内	一	星期	和	我们	将要	乐意	发送	后退	你的	25¢	.

如果您认为《家庭烘焙大全》不值 1 美元.....只需在一周内将其退回给我们，我们将很乐意退还您 25 美分。

[juːz][ðə; ði] ['kuːpɒn] — [ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ][duː; də][nɒt] [wɪʃ] [tuː; tə][kʌt] [ðɪs] [bʊk] ,

Use	the	coupon	—	or	if	you	do	not	wish	to	cut	this	book	,
使用	这	优惠券	—	或者	如果	你	做	不是	希望	到	切	这	书	,

使用优惠券——或者如果您不想剪裁这本书，

[raɪt] [tuː; tə][ðə; ði] [ə'dres] ['gɪv(ə)n][ɒn][ðə; ði] ['kuːpɒn] , [ɪn'kloʊzɪŋ] 25¢ [ɪn][stæmps][ɔː(r)] ['mʌni] ['ɔːdə(r)]

write	to	the	address	given	on	the	coupon	,	enclosing	25¢	in	stamps	or	money	order
写	到	这	地址	给定	在	这	优惠券	,	封闭	25¢	在	邮票	或者	钱	命令

.

:

.

请写信至优惠券上提供的地址，并附上 25 美分的邮票或汇票。

['frɑːnsɪs] [liː] ['bɑːtən] , [dept] . [ˌoʊ 'tiː]

Frances	Lee	Barton	,	Dept	.	OT
弗朗西丝	李	巴顿	,	部门	.	OT

弗朗西丝·李·巴顿，职业治疗部

['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] , ['bæt(ə)l] [kriːk] , [mɪʃ] .
General Foods , Battle Creek , Mich .
一般的 食物 , 战斗 溪 , 密歇根州 .

通用食品公司，密歇根州巴特尔克里克市

[pliːz] [send] [ˌem 'iː] [jɔː(r); jə(r)] [bʊk] ,
Please send me your book ,
请 发送 我 你的 书 ,

请把你的书寄给我。

“ [ɔːl] [ə'baʊt] [həʊm] ['beɪkɪŋ] ” [fɔː(r); fə(r)] [wɪtʃ] [aɪ] [ɪn'kləʊz] 25¢ ([stæmps] [ɔː(r)] ['mʌni] ['ɔːdə(r)]) .
“ All About Home Baking ” for which I enclose 25¢ (stamps or money order) .
“ 全部 关于 家 烘烤 ” 为了 哪个 我 括 25¢ (邮票 或者 钱 命令) .

《家庭烘焙大全》，随信附上 25 美分（邮票或汇票）。

[neɪm] _
Name =
姓名 _

姓名_____

[striːt] _
Street =
街道 _

街道_____

['sɪti] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ [steɪt] _ _ _ _ _ _
City = = = = = = = = = = = = = **State** = = = = = =
城市 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 状态 _ _ _ _ _ _

城市_____州_____

[prɪnt] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] ['pleɪnli] .
Print name and address plainly .
打印 姓名 和 地址 显然 .

姓名和地址请用清晰的字体打印。

[ðɪs] ['ɒfə(r)] [ɪk'spaɪəz] [dɪ'sembə(r)] - , - ; [nɒt] [gʊd] [ɪn] ['kænədə] . -
This offer expires December 31 , 1935 ; not good in Canada . 33
这 提供 到期 十二月 - , - ; 不是 好的 在 加拿大 . -

此优惠有效期至1935年12月31日；在加拿大无效。33

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['bʌtə(r)] Cakes6 - -
Butter Cakes6 - 11
黄油 Cakes6 - -

黄油蛋糕6-11

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

卡鲁梅特烤箱的辉煌胜利！(The Calumet Book of Oven Triumphs!)
第5/5页

['eɪprɪkɒt] ['ʌpsaɪd] [daʊn] Cake9
Apricot **Upside** **Down** **Cake9**
杏 上行 向下 Cake9

杏子翻转蛋糕9

['bɒstən] [kriːm] Pie6
Boston **Cream** **Pie6**
波士顿 奶油 Pie6

波士顿奶油派6

[bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] Cake9
Burnt **Sugar** **Cake9**
烧焦的 糖 Cake9

焦糖蛋糕9

['bɪzi] [deɪ] Cake8
Busy **Day** **Cake8**
忙碌的 天 Cake8

忙碌的一天蛋糕8

['kæljʊmet] [wʌn] - [eg] Cake6
Calumet **One** **-** **egg** **Cake6**
卡卢梅特 一 - 蛋 Cake6

卡鲁梅特单蛋蛋糕6

['tʃɒklət] [fʌdʒ] Cake7
Chocolate **Fudge** **Cake7**
巧克力 做傻事 Cake7

巧克力软糖蛋糕7

['tʃɒklət] ['rɪbən] Cake10
Chocolate **Ribbon** **Cake10**
巧克力 丝带 Cake10

巧克力丝带蛋糕10

['kəʊkənʌt]['leɪə(r)] Cake8
Coconut **Layer** **Cake8**
椰子 层 Cake8

椰子千层蛋糕8

['kʌrənt] [kʌp] Cakes11
Currant **Cup** **Cakes11**
黑醋栗 杯子 Cakes11

葡萄干纸杯蛋糕11

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][gəʊld] Cake10
Economical **Gold** **Cake10**
经济 金子 Cake10

经济型金饼10

['feɪvərɪt] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] Cake8
Favorite **Chocolate** **Layer** **Cake8**
最喜欢的 巧克力 层 Cake8

最受欢迎的巧克力千层蛋糕8

['feɪvərɪt] [kʌp] Cakes8
Favorite **Cup** **Cakes8**
最喜欢的 杯子 Cakes8

最受欢迎的纸杯蛋糕8

['feɪvərɪt] [dʒæm] Squares11
Favorite **Jam** **Squares11**
最喜欢的 果酱 Squares11

最爱的果酱方块11

[fruːt] Cake11
Fruit **Cake11**
水果 Cake11

水果蛋糕11

Gingerbread11
Gingerbread11
Gingerbread11

姜饼11

[hʌŋ'geəriən] [kriːm] Cake10
Hungarian **Cream** **Cake10**
匈牙利 奶油 Cake10

匈牙利奶油蛋糕10

['leɪdi] ['bɔːltɪmɔː(r)] Cake9
Lady **Baltimore** **Cake9**
女士 巴尔的摩 Cake9

巴尔的摩夫人蛋糕9

[luˌiːzi'ænə] [spaɪs] Cake7
Louisiana **Spice** **Cake7**
路易斯安那州 香料 Cake7

路易斯安那香料蛋糕7

['mɪrək(ə)l] Cake11
Miracle **Cake11**
奇迹 Cake11

奇迹蛋糕11

['ɒrɪndʒ] [dɪ'zɜːt] Cake6
Orange **Dessert** **Cake6**
橙子 甜点 Cake6

橙子甜点蛋糕6

['ɒrɪndʒ] ['leɪə(r)] Cake11
Orange **Layer** **Cake11**
橙子 层 Cake11

橙子千层蛋糕11

['pætiz] ['bɜːθdeɪ] Cake7
Patty's **Birthday** **Cake7**
帕蒂的 生日 Cake7

帕蒂的生日蛋糕7

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] [daʊn] Cake9
Pineapple **Upside** **Down** **Cake9**
菠萝 上行 向下 Cake9

菠萝翻转蛋糕9

[plɑːn'teɪʃ(ə)n]['mɑːb(ə)l] Cake7
Plantation **Marble** **Cake7**
种植园 大理石 Cake7

种植园大理石蛋糕7

[praɪz] ['dɛvəlz] [fu:d] Cake8

Prize	Devil's	Food	Cake8
奖	魔鬼的	食物	Cake8

奖品：魔鬼蛋糕8

['sɪlvə(r)] Cake10

Silver	Cake10
银	Cake10

银蛋糕10

[spʌndʒ] Cakes12 - -

Sponge	Cakes12	-	13
海绵	Cakes12	-	-

海绵蛋糕12-13

['tʃɒklət] [spʌndʒ] ['leɪə(r)] Cake13

Chocolate	Sponge	Layer	Cake13
巧克力	海绵	层	Cake13

巧克力海绵蛋糕13

['tʃɒklət] [spʌndʒ] Roll13

Chocolate	Sponge	Roll13
巧克力	海绵	Roll13

巧克力海绵卷13

['fru:tɪd] [spʌndʒ] Torte13

Fruited	Sponge	Torte13
果实	海绵	Torte13

水果海绵蛋糕13

[hɒt] [mɪlk] [spʌndʒ] Cake12

Hot	Milk	Sponge	Cake12
热的	牛奶	海绵	Cake12

热牛奶海绵蛋糕12

[əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['dʒeli] Roll12

Old	-	fashioned	Jelly	Roll12
老的	-	造型	果冻	Roll12

老式果冻卷12

['ɒrɪndʒ] [spʌndʒ] Cake13

Orange	Sponge	Cake13
橙子	海绵	Cake13

橙香海绵蛋糕13

['kʊkiz]

COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[bræn] [drɒp] Cookies15

Bran	Drop	Cookies15
麸	降低	Cookies15

麸皮滴饼干15

Brownies15

Brownies15
Brownies15

布朗尼15

['kæljʊmet]['ʃʊgə(r)] Cookies14

Calumet	Sugar	Cookies14
卡卢梅特	糖	Cookies14

卡鲁梅特糖饼干14

['tʃɒklət] Indians15
Chocolate **Indians15**
巧克力 Indians15

巧克力印第安人15

['kəʊkənʌt] Vanities15
Coconut **Vanities15**
椰子 Vanities15

椰子梳妆台15

Hermits15
Hermits15
Hermits15

隐士15

[və'nɪlə] [nʌt] [aɪs] [bɒks] Cookies14
Vanilla **Nut** **Ice** **Box** **Cookies14**
香草 坚果 冰 盒子 Cookies14

香草坚果冰盒饼干14

['frɒstɪŋ] , ['fɪlɪŋz] , ['sɔːsɪz]
FROSTINGS **,** **FILLINGS** **,** **SAUCES**
糖霜 , 填充物 , 酱汁

糖霜、馅料、酱汁

[bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] Frosting16
Burnt **Sugar** **Frosting16**
烧焦的 糖 Frosting16

焦糖糖霜16

['bʌtə(r)] Frosting17
Butter **Frosting17**
黄油 Frosting17

奶油糖霜17

['bʌtəskɒtʃ] [hɑːd] Sauce18
Butterscotch **Hard** **Sauce18**
奶油糖果 难的 Sauce18

奶油糖硬酱18

['tʃɒklət] ['bʌtə(r)] Frosting17
Chocolate **Butter** **Frosting17**
巧克力 黄油 Frosting17

巧克力奶油糖霜17

['tʃɒklət] Sauce18
Chocolate **Sauce18**
巧克力 Sauce18

巧克力酱18

['tʃɒklət] ['wʌndə(r)] Frosting17
Chocolate **Wonder** **Frosting17**
巧克力 想知道 Frosting17

巧克力奇迹糖霜17

['kʌstəd] [kriːm] Filling18
Custard **Cream** **Filling18**
蛋奶冻 奶油 Filling18

卡仕达奶油馅料18

['flʌfi] ['tʃɒklət] Sauce18
Fluffy **Chocolate** **Sauce18**
蓬松的 巧克力 Sauce18

蓬松巧克力酱18

[fʌdʒ] Frosting16
Fudge **Frosting16**
做傻事 Frosting16

软糖糖霜16

[hʌŋ'geəriən] ['tʃɒklət] Frosting18
Hungarian **Chocolate** **Frosting18**
匈牙利 巧克力 Frosting18

匈牙利巧克力糖霜18

['leɪdi] ['bɔːltɪmɔː(r)] ['frɒstɪŋ] [ænd; ənd] Filling17
Lady **Baltimore** **Frosting** **and** **Filling17**
女士 巴尔的摩 糖霜 和 Filling17

巴尔的摩夫人糖霜和馅料17

['lemən] ['kəʊkənʌt] Filling18
Lemon **Coconut** **Filling18**
柠檬 椰子 Filling18

柠檬椰子馅料18

['lʌʃəs] ['ɒrɪndʒ] Sauce18
Luscious **Orange** **Sauce18**
甜美 橙子 Sauce18

美味橙汁酱18

['ɒrɪndʒ] ['bʌtə(r)] Frosting17
Orange **Butter** **Frosting17**
橙子 黄油 Frosting17

橙味奶油糖霜17

['sev(ə)n] ['mɪnɪt] Frosting16
Seven **Minute** **Frosting16**
七 分钟 Frosting16

七分钟糖霜16

['snəʊi] ['lemən] Frosting17
Snowy **Lemon** **Frosting17**
雪 柠檬 Frosting17

雪白柠檬糖霜17

[kwɪk] [bredz]
QUICK **BREADS**
快的 面包

速成面包

Biscuits19 - -
Biscuits19 **-** **20**
Biscuits19 - -

饼干19-20

['kæljʊmet] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] Biscuits19
Calumet **Baking** **Powder** **Biscuits19**
卡卢梅特 烘烤 粉末 Biscuits19

卡鲁梅特泡打粉饼干19

[tʃiːz] Biscuits20
Cheese **Biscuits20**
奶酪 Biscuits20

芝士饼干20

[kriːm] Scones20
Cream **Scones20**
奶油 Scones20

奶油司康饼20

['krʌsti] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] Biscuits20

Crusty	**Baking**	**Powder**	**Biscuits20**
硬皮的	烘烤	粉末	Biscuits20

酥脆泡打粉饼干20

[ɪ'mɜːdʒənsi] Biscuits19

Emergency	**Biscuits19**
紧急情况	Biscuits19

应急饼干19

['hɒlədeɪ] [fruːt] Scones20

Holiday	**Fruit**	**Scones20**
假期	水果	Scones20

节日水果司康饼20

['lemən] [tiː] Biscuits20

Lemon	**Tea**	**Biscuits20**
柠檬	茶	Biscuits20

柠檬茶饼干20

[ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [tʃiːz] Biscuits20

Pimiento	**Cheese**	**Biscuits20**
辣椒	奶酪	Biscuits20

甜椒奶酪饼干20

[praɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] Biscuits19

Prize	**Baking**	**Powder**	**Biscuits19**
奖	烘烤	粉末	Biscuits19

奖品：泡打粉饼干19

[rəʊlz][ænd; ənd] Bread21 - -

Rolls	**and**	**Bread21**	**-**	**23**
卷	和	Bread21	-	-

面包卷和面包21-23

['kæljʊmet] ['pɒkɪtbʊk] Rolls21

Calumet	**Pocketbook**	**Rolls21**
卡卢梅特	袖珍书	Rolls21

Calumet Pocketbook Rolls21

[kɔːn] Bread23

Corn	**Bread23**
玉米	Bread23

玉米面包23

['kres(ə)nt] Rolls22

Crescent	**Rolls22**
新月	Rolls22

新月卷22

['krʌsti] [kɔːn] Sticks23

Crusty	**Corn**	**Sticks23**
硬皮的	玉米	Sticks23

脆皮玉米棒23

['fɪŋgə(r)] Rolls22

Finger	**Rolls22**
手指	Rolls22

手指卷22

[fruːt] Bread23

Fruit	**Bread23**
水果	Bread23

水果面包23

Knots22
Knots22
Knots22

结22

['mʌfɪn] - rolls22
Muffin - rolls22
松饼 - rolls22

松饼卷22

['nɒv(ə)lti] Rolls22
Novelty Rolls22
新奇 Rolls22

新奇卷22

['pɒpi] [siːd] Rolls22
Poppy Seed Rolls22
罂粟 种子 Rolls22

罂粟籽卷22

[kwɪk] ['sɪnəmən] Rolls22
Quick Cinnamon Rolls22
快的 肉桂 Rolls22

快速肉桂卷22

[kwɪk] ['kɒfi] Cake23
Quick Coffee Cake23
快的 咖啡 Cake23

速成咖啡蛋糕23

['sænwɪtʃ] [nʌt] Bread23
Sandwich Nut Bread23
三明治 坚果 Bread23

夹心坚果面包23

['sʌðən] [spuːn] Bread23
Southern Spoon Bread23
南方 勺子 Bread23

南方勺子面包23

['swiːdɪʃ] [tiː] Rolls21
Swedish Tea Rolls21
瑞典 茶 Rolls21

瑞典茶卷21

[həʊl] [bræn] [braʊn] Bread22
Whole Bran Brown Bread22
所有的 麸 棕色的 Bread22

全麦麸皮黑面包22

Muffins24 - -
Muffins24 - 25
Muffins24 - -

松饼24-25

['eɪprɪkɒt] Muffins24
Apricot Muffins24
杏 Muffins24

杏子松饼24

['beɪkən] Muffins24
Bacon Muffins24
熏肉 Muffins24

培根松饼24

['blu:bəri] Muffins25

Blueberry	**Muffins25**
蓝莓	Muffins25

蓝莓玛芬蛋糕25

[bræn] Muffins25

Bran	**Muffins25**
麸	Muffins25

麸皮松饼25

['kæljʊmet] Muffins24

Calumet	**Muffins24**
卡卢梅特	Muffins24

卡鲁梅特松饼24

[kɔ:n] Muffins25

Corn	**Muffins25**
玉米	Muffins25

玉米松饼25

['krænbəri] Muffins25

Cranberry	**Muffins25**
蔓越莓	Muffins25

蔓越莓松饼25

['kʌrənt] Muffins24

Currant	**Muffins24**
黑醋栗	Muffins24

醋栗松饼24

[deɪt] Muffins24

Date	**Muffins24**
日期	Muffins24

枣泥松饼24

['fru:tɪd] [bræn] Gems25

Fruited	**Bran**	**Gems25**
果实	麸	Gems25

水果麸皮宝石25

[greɪp] - [nʌts] ['ɒrɪndʒ] Muffins25

Grape	**-**	**Nuts**	**Orange**	**Muffins25**
葡萄	-	坚果	橙子	Muffins25

葡萄干麦片橙味松饼25

[nʌt] Muffins24

Nut	**Muffins24**
坚果	Muffins24

坚果松饼24

[pru:n] Muffins24

Prune	**Muffins24**
修剪	Muffins24

西梅松饼24

['reɪzn] [spaɪs] Muffins24

Raisin	**Spice**	**Muffins24**
葡萄干	香料	Muffins24

葡萄干香料松饼24

[sə'praɪz] Muffins24

Surprise	**Muffins24**
惊喜	Muffins24

惊喜松饼24

['grɪdl] Cakes27
Griddle **Cakes27**
烤盘 Cakes27

煎饼27

[bræn] ['grɪdl] Cakes27
Bran **Griddle** **Cakes27**
麸 烤盘 Cakes27

麸皮煎饼27

[kɔːn] ['grɪdl] Cakes27
Corn **Griddle** **Cakes27**
玉米 烤盘 Cakes27

玉米煎饼27

[greɪp] - [nʌts] [fleɪks] ['grɪdl] Cakes27
Grape **-** **Nuts** **Flakes** **Griddle** **Cakes27**
葡萄 - 坚果 薄片 烤盘 Cakes27

葡萄干麦片煎饼27

['grɪdl] Cakes27
Griddle **Cakes27**
烤盘 Cakes27

煎饼27

[rəʊld] Pancakes27
Rolled **Pancakes27**
滚动 Pancakes27

卷饼27

Waffles26 - -
Waffles26 **-** **27**
Waffles26 - -

华夫饼26-27

[tʃiːz] Waffles26
Cheese **Waffles26**
奶酪 Waffles26

芝士华夫饼26

['tʃɒklət] Waffles27
Chocolate **Waffles27**
巧克力 Waffles27

巧克力华夫饼27

[hæm] Waffles26
Ham **Waffles26**
火腿 Waffles26

火腿华夫饼26

['ɒrɪndʒ] Waffles26
Orange **Waffles26**
橙子 Waffles26

橙子华夫饼26

Waffles26
Waffles26
Waffles26

华夫饼26

['pʊdɪŋz] , [paɪz] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['feɪvərɪts]
PUDDINGS **,** **PIES** **,** **AND** **OTHER** **FAVORITES**
布丁 , 馅饼 , 和 其他 收藏夹

布丁、馅饼和其他美味佳肴

Puddings28 - -
Puddings28 - 31
Puddings28 - -

布丁28-31

['tʃeri] Cobbler31
Cherry Cobbler31
樱桃 Cobbler31

樱桃馅饼31

['tʃɒklət] ['kɒrənet] Pudding28
Chocolate Coronet Pudding28
巧克力 冠 Pudding28

巧克力冠布丁28

['krɪsməs] [plʌm] Pudding31
Christmas Plum Pudding31
圣诞节 李子 Pudding31

圣诞李子布丁31

[dɪ'lɪʃəs] ['kɒtɪdʒ] Pudding29
Delicious Cottage Pudding29
可口的 小屋 Pudding29

美味的乡村布丁29

[plʌm] Rolls29
Plum Rolls29
李子 Rolls29

李子卷29

[sti:md] [bræn] Pudding31
Steamed Bran Pudding31
蒸 麸 Pudding31

蒸麸布丁31

Pies30 - -
Pies30 - 31
Pies30 - -

馅饼30-31

['kæljʊmet][paɪ] Crust30
Calumet Pie Crust30
卡卢梅特 馅饼 Crust30

卡鲁梅特派皮30

['tʃɒklət] [kri:m] Pie30
Chocolate Cream Pie30
巧克力 奶油 Pie30

巧克力奶油派30

[di:p] - [dɪʃ] ['æp(ə)l] Pie31
Deep - dish Apple Pie31
深的 - 盘子 苹果 Pie31

深盘苹果派31

['leмən] [mə'ræŋ] Pie30
Lemon Meringue Pie30
柠檬 蛋白酥皮 Pie30

柠檬蛋白酥皮派30

[red] ['tʃeri] Pie30
Red Cherry Pie30
红色的 樱桃 Pie30

红樱桃派30

['ʌðə(r)] Favorites28 - -
Other **Favorites28** **-** **29**
其他 Favorites28 - -

其他收藏28-29

['tʃɪkɪn] [pɒt] Pie29
Chicken **Pot** **Pie29**
鸡 锅 Pie29

鸡肉馅饼29

Doughnuts28
Doughnuts28
Doughnuts28

甜甜圈28

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['strɔːbəri] Shortcakes29
Individual **Strawberry** **Shortcakes29**
个人 草莓 Shortcakes29

单个草莓酥饼29

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神